

# **Espaços do Vinho**

**Proposta para uma adega em Cambres, Lamego**

MARIA TERESA FREITAS ALMEIDA  
DISSERTAÇÃO DE MESTRADO APRESENTADA  
À FACULDADE DE ARQUITECTURA DA UNIVERSIDADE DO PORTO EM  
ARQUITECTURA





**ESPAÇOS DO VINHO**  
PROPOSTA PARA UMA ADEGA EM CAMBRES, LAMEGO

Maria Teresa Freitas Almeida  
Dissertação de Mestrado apresentada  
à Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto em  
Arquitectura  
com orientação do Professor Adalberto Dias

Porto, Setembro de 2013

Por opção da autora, manteve-se neste trabalho o antigo Acordo Ortográfico.

As citações transcritas no texto encontram-se todas em Português e foram, quando necessário, traduzidas livremente pela autora, estando devidamente identificadas.

Algumas das imagens apresentadas foram recortadas e/ou sofreram alteração para cor monocromática relativamente às originais.

## AGRADECIMENTOS

Ao Arquitecto Adalberto Dias, pelo tempo, pelas conversas, pelas evidências e contradições reveladas e pela orientação.

À Enóloga Jacira Galhardo, pela disponibilidade, paciência e abertura no decorrer do processo.

Ao Carlos Rijo, pelos contactos insistentes para que descobrisse um cliente interessado.

Às pessoas que me receberam, guiaram e esclareceram nos espaços e lugares visitados no âmbito do meu estudo e curiosidade.

Ao Paulo que me proporcionou um pequeno almoço de Tawny's em Gaia.

Ao Carlos que me acompanhou nas minhas pesquisas pelo Douro em dias de temporal intenso e muita água.

À Sara e ao Márcio pela certeza de que os encontraria na biblioteca sempre disponíveis para lançar boa disposição e bons conselhos.

A todos os amigos e colegas que se sentaram a meu lado, opinando, questionando, incentivando e aconselhando sobre o desenvolvimento do trabalho.

Ao Tio Abel, que me continua a mostrar as suas videiras em cada visita.

Aos avós, com os quais passei os meses de Verão de criança em Lamego.

À minha irmã Mariana, exemplo de força, perserverança e trabalho.

E aos meus pais, que sempre me ajudaram a construir este percurso.

## RESUMO

Arquitectura e vinho são os temas em destaque no presente trabalho. A especificidade que caracteriza os espaços criados para a prática e descoberta vinícola está relacionada com os aspectos técnicos que acompanharam o evoluir do processo de vinificação, assim como a intensa carga conceptual e sensorial associada a estes espaços que assistem, cada vez mais, à sua qualificação por intermédio da intervenção arquitectónica. Através do estudo dos factores essenciais na definição do espaço vitivinícola, procura-se apresentar uma solução prática para uma adega na região do Douro.

Num primeiro momento, é feito um enquadramento actual da cultura do vinho que ganha maior expressão no fenómeno do enoturismo enquanto veículo de aproximação de pessoas aos locais de produção e armazenamento. É neste contexto que surgem e que são integrados novos programas e novas linguagens que criam condições de complementaridade e de atractividade para os visitantes das regiões vinhateiras.

Procede-se com o reconhecimento geral e particular da paisagem vinha-teira duriense, circunstância sobre a qual se irá projectar, observando aspectos de tradição popular que constroem, solucionam e caracterizam situações específicas deste território. Os valores de património e de identidade adquirem relevância na compreensão do lugar.

Da observação contextual segue-se para o interior das arquitecturas de produção vinícolas, onde o levantamento das vertentes funcionais e perceptivas destes espaços revela a arquitectura como meio para conciliar restrições de ordem técnica com elementos de força poética, materializando ambientes únicos.

A apresentação do projecto para uma adega em Cambres conclui a sequência da investigação sobre os espaços do vinho, reunindo os temas explorados anteriormente na problematização de um caso prático. É proposta uma reflexão na procura do sentido para a intervenção arquitectónica, tendo em conta o âmbito do projecto, assim como factores condicionantes existentes no local e definidos pela cliente. Este espaço encerra uma postura concreta na abordagem à solução criativa para os espaços contemporâneos de produção vinícola.

## ABSTRACT

Architecture and wine are the main subjects of this work. The specificity that characterizes spaces created for winemaking is related to technical features that have accompanied the evolution of the vinification process, as well as the intense conceptual and sensory ideas associated to these spaces, which have become increasingly more qualified through architectural intervention. Through the research on key factors in wine space design, a practical solution for a winery in the Douro region will be presented.

The essay starts with a current outline of wine culture and the popular phenomenon of wine tourism as a way to bring people to the production and storage sites. In this context, new programs and new expressions are developed and integrated, creating complementary and attractive conditions for wine tourists.

A simultaneously global and detailed observation on the Douro winescape will follow, for it stands as the circumstance for the project, tending to aspects of popular tradition that build, solve and characterize certain situations that belong to this territory. The values of heritage and identity become relevant in the understanding of the place.

Moving from a contextual overview to the interior of wine producing architectures, a survey on functional and perceptive aspects of such spaces reveals architecture's role in combining technical determinants with elements of poetic strength and, thus, creating unique environments.

The project presentation for a winery in Cambres concludes the sequence on the investigation on wine spaces by bringing together previously discussed issues for the conception of the practical case. In consideration is the architectural intervention's meaning, referring to its scope as well as the existing local constraints and other situations brought up by the client. This space encloses a stance on the approach to creative solutions for contemporary wine producing facilities.



# ÍNDICE

RESUMO	4
ABSTRACT	5
ÍNDICE	7
INTRODUÇÃO	9
<b>1.0 FENÓMENO DO ENOTURISMO</b>	<b>13</b>
1.1 Da generalização à procura	17
1.2 Consolidação do espaço social na adega	20
1.3 <i>Branding</i> pela arquitectura	25
1.4 Tendências de popularidade conceptual	29
<b>2.0 PAISAGEM VINHATEIRA, ARQUITECTURAS ENCRIPADAS</b>	<b>35</b>
2.1 Movimento e geometrias suspensas	39
2.2 O muro	41
2.3 Escadas, rampas e caminhos: mobilidade	45
2.4 <i>Oficinas vinárias</i>	49
2.5 Sobre a construção de lugar e de identidade	54
<b>3.0 SABOR DO VINHO E DO ESPAÇO</b>	<b>59</b>
3.1 Na viragem da tradição	63
3.2 Espaços e processos da produção vinícola actual	64
3.3 Entre a dualidade da função e da percepção	69
3.4 Variáveis da materialização de ambientes	71
3.5 <i>Catedrais do vinho</i> , contaminações encadeadas	81
<b>4.0 PROJECTO PARA UMA ADEGA EM CONTEXTO RURAL</b>	<b>85</b>
4.1 Conhecer o local	89
4.2 Definir o programa	95
4.3 Elaborar uma estratégia	98
4.4 Procura de um gesto	101
4.5 Implantação	103
4.6 Princípio construtivo	107
4.7 Circulações	109
4.8 Caracterização do espaço	111
SINAIS DE MATURAÇÃO, CONSIDERAÇÕES FINAIS	115
DICIONÁRIO DE TERMOS	119
BIBLIOGRAFIA	125
ÍNDICE DE IMAGENS	129
ANEXOS	133





# INTRODUÇÃO

*Não desejo ao meu maior inimigo a incapacidade expressiva que se apodera de mim diante de certas paisagens do mundo.*<sup>1</sup> Miguel Torga

Encontro com um *poema geológico*.<sup>2</sup>

Falar de paisagem é descobrir uma posição de distanciamento e proximidade com o objecto do nosso discurso. É saber observá-la e analisá-la no conjunto e é conhecer a particularidade de cada elemento que compõe o quadro, sem nos esquecermos da especificidade da nossa própria perspectiva. Implica compreender a circunstância<sup>3</sup>, assim como os intervenientes que participam na sua construção.

Falar da paisagem vinhateira duriense é confrontar a dureza da condição natural com a persistência do acto transformador humano. É testemunhar a monumentalidade de um e de outro, sem saber quem sai vencedor. O homem descobriu neste lugar o potencial para criar os melhores vinhos, dedicando vidas inteiras à concretização desta tarefa e superando sempre as contradições. Hoje, a herança que temos é uma história à qual somos chamados a colaborar, intervir e continuar.

Por isso, é que gosto de ler o Douro nas palavras de Miguel Torga. Porque preservam a expressão do lugar, porque consigo encontrar na minha memória as imagens, a luz e o calor de que falam. Apesar da “*incapacidade*” que assalta Miguel Torga, ele é, para mim, quem melhor soube capturar aqueles instantâneos em que a paisagem viva dialoga e o observador, emudece.

•

A popularidade emergente da cultura contemporânea do vinho tem sido motivo para o desenvolvimento e evolução da relação entre vinho e arquitectura. Os espaços de produção tradicionais, de características tendencialmente rurais, deram lugar a peças arquitectónicas onde novas tecnologias e conceitos espaciais distintos convivem na criação de ambientes actuais com identidade renovada. A exigente optimização funcional necessária a estes espaços é ainda melhorada através da prática arquitectónica. A dinamização que o negócio do vinho adquire através da aliança com a arquitectura começa, assim, a ser

---

1 Miguel Torga, *Diário Douro* (editado por e fotografia de Paulo Magalhães), Porto: Edições Caixotim, 2007 (1ª ed.; textos de 1934 a 1990), página 21.

2 *idem*, página 86.

3 Termo de Fernando Távora, *Da Organização do Espaço*, Porto: FAUP Publicações, 2007 (1ª ed. 1962), página 22-26, *passim*.

valorizada e explorada em diversos sentidos.

Tendo em vista a finalidade prática deste trabalho, o projecto para uma adega, interessa equacionar num estudo prévio algumas questões, observações, reflexões e conhecimentos específicos sobre o vinho, os seus espaços, as suas paisagens e o seu público. A consolidação dos temas em discussão permitirá construir uma posição relativamente à problemática das intervenções arquitectónicas no mundo polivalente vinícola (produção + comercialização + turismo), procurando conjugar sustentabilidade, contemporaneidade e valorização patrimonial.

O método adoptado para a estruturação da presente dissertação recorre, então, a quatro momentos. Começando com a abordagem ao enoturismo que serve de pretexto ao desenvolvimento de novas práticas no sector vinhateiro, segue-se para a observação sobre o contexto natural e construído da paisagem duriense, para depois entrar no interior dos espaços produtores e procurar compreender factores intrínsecos à sua conceptualização. A estrutura decorre, assim, como uma regressão até à essência do vinho e à resposta arquitectónica radical, apresentando-se a proposta prática, último momento da sequência, como uma possível interpretação sobre os temas abordados.

Não se pretende uma inventariação cronológica exaustiva baseada em episódios da evolução das arquitecturas vinícolas, nem relatar a história da região duriense, uma vez que se tratam de estudos já realizados. Também não se quer reunir um catálogo de arquitecturas de autor nesta área, que já têm vindo a ser alvo de suficiente mediatização. Pretende-se, sim, compreender o contexto actual em que surge o interesse pela cultura do vinho, qual a sua relação com a arquitectura e como distinguir os elementos regionais, vinícolas e arquitectónicos com os quais trabalhar a nível projectual.

O primeiro capítulo esboça o cenário em que se desenvolve o fenómeno do turismo do vinho, procurando compreender o que leva as pessoas a visitar os espaços vinícolas e qual a contribuição possível dada pela arquitectura. O mercado do vinho começa a investir fortemente no potencial do turismo cultural e/ou de lazer, enquanto propulsor da sua vertente comercial. A abertura dos seus espaços a um público activo e participativo é motivo para gerar as mais diversas ofertas que contemplam outras experiências para além da apreciação gustativa de um vinho. Imagem, marca e prestígio transparecem na apresentação de um conceito que remonta à terra onde se enraizam as vinhas e aos espaços produtores, sendo incentivada a deslocação até aos mesmos. Acontece, por vezes, que os esforços de promoção dirigidos a um público alargado resultam em novas tipologias de intervenção local e algumas reinterpretações descontextualizadas ou versões simplificadas.

Na segunda parte, as leituras sobre o contexto regional procuram lançar e aprofundar questões relativas ao desenvolvimento de características autóctones. A paisagem vinhateira do Douro surge como território que reflecte transformações e continuidades do percurso vitivinícola, sendo relevante, para o presente trabalho, as intervenções físicas que o caracterizam. Pretende-se descobrir a genuidade e adaptabilidade das técnicas de construção da paisagem

vinhateira e das suas arquitecturas de produção. A influência daquilo que o lugar e a terra têm para oferecer, moldado e adaptado pelo homem para servir as suas intenções. Procura-se, não só, observar, mas também descodificar as arquitecturas populares encriptadas nas encostas durienses.

O terceiro momento manifesta a descoberta de uma intencionalidade perceptiva no acto criativo, a par do reconhecimento das necessidades funcionais que caracterizam os espaços produtores vinícolas. O contacto com o processo de vinificação permite definir as diferentes zonas da adega e compreender a sua lógica operacional. A sensibilidade à temperatura, aos materiais, aos odores e à luz será uma outra forma de aproximação cognitiva ao lugar, recorrendo aos sentidos e desencadeando reacções. É no equilíbrio e fusão entre o desempenho técnico da construção e o valor perceptivo do conjunto que residem a particularidade da expressão arquitectónica. A personalidade do espaço e do vinho contagiam-se mutuamente.

Por fim, a resposta arquitectónica do projecto prático afirma-se como resultado da observação crítica sobre o contexto próximo, conjugando a harmonização entre a identidade local e as exigências vinícolas contemporâneas. A criação deste espaço procura a sua própria singularidade através da integração e caracterização arquitectónica, reivindicando exigência na construção da paisagem rural.

Resta-me referir, antes de dar início ao presente trabalho, quais as principais razões que levaram à escolha dos temas que serão aqui desenvolvidos.

Em primeiro lugar, a oportunidade de desenvolver um projecto prático como prova final do curso de Arquitectura que é sobretudo valorizado por esta sua vertente de aprendizagem. A investigação projectual, para além da sua dimensão criativa, implica também articular conhecimentos de outras áreas com o objectivo de apresentar uma postura prática, o que, no conjunto do trabalho, acaba por se revelar como sendo uma opção bastante completa. O facto de a intervenção em causa se dar em contexto rural, ainda por explorar do ponto de vista académico, também contribui para a escolha deste tema, sobretudo quando se integra numa região de valores paisagísticos singulares que lida com a patrimonialização. O confronto com a situação real de projectar para um cliente deverá, ainda, proporcionar uma antevisão do que a profissão como arquitecto reserva.

O tema do vinho surge por interesse (e gosto) pessoal, numa tentativa de compreensão dos processos naturais e tecnológicos que lhe possam estar subjacentes. Articulá-lo com a criação arquitectónica será, assim, pretexto para uma iniciação nas arquitecturas rurais, simultaneamente industriais, tendo por base a investigação das tradições construtivas locais e dos métodos de produção vinícola contemporâneos.

A relação afectiva com a zona de Lamego e os Verões de criança em que visitava a adega escura em casa do meu tio Abel, onde ele se demorava a tentar ensinar-me a função dos instrumentos estranhos que ali guardava, poderão ainda contribuir para uma tomada de decisão neste sentido.



## **1.0 FENÓMENO DO ENOTURISMO**





#1 Renzo Piano, *Rocca di Frassinello*, Maremma 2007. Evento social na sala das barricas.

O turismo, enquanto prática contemporânea, tem-se desmultiplicado em várias vertentes de acordo com determinados temas, actividades e ambientes que interessam a diferentes tipos de turistas. O enoturismo enquadra-se no âmbito da experiência vinícola e surge como forma de lazer com uma conotação cultural. Implica a deslocação às regiões vinhateiras, onde se pretende, essencialmente, adquirir algum conhecimento na matéria, apreciar os vinhos e usufruir do ambiente rural caracterizado pela paisagem da vinha. A deslocação de pessoas a estes lugares, primordialmente orientados para o cultivo, produção e distribuição, gera motivos de infra-estruturação adicional como meio de recepção do turista. Os espaços produtores do vinho passam a acumular outras funções que qualificam as suas instalações na resposta à procura turística e começa-se a explorar novos programas, complementares.

Surgem, assim, e em paralelo às habituais visitas a caves e adegas com provas de vinhos, conceitos como *wine spa hotel* ou *wine resort*. A reinterpretação da experiência vinhateira pelo mercado turístico desenvolve-se em moldes específicos, numa constante evolução que procura oferecer a melhor alternativa ao público, mantendo ou suscitando novos interesses na área do enoturismo. Fusões entre temas marcam a diferença na diversidade da oferta turística e caracterizam uma tendência para a especialização como estratégia para atrair e agradar a um determinado público alvo.

Neste contexto, ressalta uma mistura de linguagens e de elementos, simultaneamente locais e globais, como resultado e também como estímulo do dinamismo no sector enoturístico. Cosmopolitismos importados para um meio rural convivem com valores patrimoniais,<sup>1</sup> oferecendo ao turista uma experiência “melhorada” de encontro com a região. O equilíbrio entre a autenticidade local e a invasão dos conceitos turísticos é difícil.

<sup>1</sup> Ver Álvaro Domingues, “O rio Douro: o porto do Porto” in *Olladas críticas sobre a paisaxe* (coord. Francisco Díaz-Fierros Viqueira, Federico López Silvestre), Santiago de Compostela: Consello de cultura Galega, 2009 (1ª ed.), páginas 255-256, *passim*.



#2 Foster + Partners, *Bodegas Portia*, Ribera del Duero 2010.



## 1.1 DA GENERALIZAÇÃO À PROCURA

O culto do vinho é uma prática ancestral que tem acompanhado civilizações desde o aparecimento da *vitis vinifera*,<sup>2</sup> cujos registos mais antigos remontam ao período de 8000 a 5000 a.C.<sup>3</sup> Dionísio, adoptado pelos romanos como Baco, encarna a personagem mítica mais antiga que promove a inebriação dos sentidos pela acção do vinho. Na milenar cultura cristã, a habitual presença do vinho durante as cerimónias religiosas está relacionada com o forte simbolismo que lhe é atribuído naquele contexto. No entanto, a abordagem que é hoje feita a este tema transcende meros rituais metafóricos e o culto do vinho assume-se, para muitos, como uma actividade metódica de apreciação a vários níveis.

A disseminação da cultura da vinha pela Europa permitiu criar e aperfeiçoar condições para a produção de vinhos de qualidade durante séculos de história, educando gostos e paladares na exigência de maior sensibilidade e complexidade. Com as iniciativas de colonização do Novo Mundo, a viticultura alastrou-se a outros territórios, onde, no século XX, conheceu maior impulso e expansão, assumindo-se regiões na Califórnia, Austrália e em alguns países da América do Sul, como produtoras vinícolas reconhecidas, o que provocou um aumento e diversificação na produção mundial.

Recuando até Pasteur e as suas descobertas em torno dos processos de fermentação, pode-se afirmar que o seu contributo permitiu um grande avanço para fundar a ciência moderna hoje conhecida como enologia. A cientificidade e o apuramento dos métodos de vinificação ganham protagonismo e são divulgados a uma escala global. A industrialização dos mercados contemporâneos e os novos paradigmas da sociedade de consumo facultam uma crescente acessibilidade ao vinho (e a outros produtos), quer seja de origem nacional ou internacional. O sentimento de desejo desencadeado pela publicidade atinge um público em busca de modas, tendências e estilos de vida, factores que o mercado do vinho não ignora e que, aliás, estimula. Neste contexto, torna-se clara a generalização do contacto do público com o vinho.

Actualmente, tem surgido a ideia de um modo de vida contemporâneo baseado no afamado conceito “*art de vivre*”, do qual a experiência da cultura do vinho também faz parte. Convida-se à apreciação de sabores em ambientes de convívio informal, ao encontro de sensações e de prazeres lúdicos, procurando um equilíbrio saudável. A iniciativa própria em adquirir

---

2 Espécie de videira a partir de cujo fruto, a uva, é possível produzir vinho. Descobertas arqueológicas que revelam a existência de sementes desta espécie indicam que as videiras seriam cultivadas (e não selvagens), sendo plausível que fosse com o intuito de vinificação.

3 As mais antigas sementes desta espécie foram encontradas nas regiões da Geórgia, Anatólia, Pérsia e Mesopotâmia. Ver Octávio Antonio Valsechi, “*A História do Vinho*” (versão online), página 1, artigo baseado na obra de Hugh Johnson, *The Story of Wine*, Londres: Mitchell-Beazley, 1989.

algum conhecimento nas áreas de interesse do indivíduo leva a que este se entregue a actividades de pesquisa e satisfação pessoal. Procurar compreender e saber avaliar o vinho que se bebe enquadra-se nesta postura, sendo completada, por exemplo, com a descoberta gastronómica ou patrimonial de uma região. História, tradição e identidade pertencem à cultura do vinho e despoletam interesse numa experiência plena. O factor social entra igualmente na equação, influenciando o motivo porque se bebe vinho. Surgem, então, os curiosos ocasionais (há que distingui-los dos conhecedores experientes) que formam o grupo de visitantes esporádicos dos lugares relacionados com a prática e a cultura do vinho.

Começa a deslocação às regiões vinhateiras. Um produto que, durante muito tempo, foi convenientemente apreciado e julgado à distância, passa a ser motivo de mobilização. Pretende-se ver as paisagens e conhecer os processos de vinificação, entrar numa região onde, até recentemente, apenas viviam os homens da terra que produziam o seu vinho. A “*desterritorialização do indivíduo*”,<sup>4</sup> que se apoia no desenvolvimento de meios que permitam a sua movimentação no espaço, é uma condição do turismo e lança a possibilidade de conhecer a origem do vinho. No caso particular deste tipo de turismo, a experiência de passagem no território é, em si, um dos temas procurados, alternando-se percursos e paragens pelas “rotas do vinho” nas diversas regiões vinhateiras. Da prática da deslocação associada à procura contemporânea duma cultura do vinho nasce a ideia de enoturismo.

*O turismo do vinho pode ser definido como visitas a vinhedos, adegas, festivais de vinho e mostras de vinho em que a prova de vinhos e/ou a experiência dos atributos de uma região vinhateira são os principais factores de motivação para os visitantes.*<sup>5</sup>

Considera-se que a actividade de visitar regiões vinhateiras seja já uma prática integrada nas *Grand Tour* europeias, tendo ganho maior dinâmica com as novas infra-estruturas a nível dos transportes, sobretudo devido ao aparecimento do comboio. Até então, nem os próprios conhecedores de vinho tinham por hábito viajar e seriam enviados intermediários para realizar as transacções. Em meados do século XIX, com a publicação de “*Les Grands Crus Classés*”<sup>6</sup> de 1855, começa-se a valorizar a visita ao produtor vinícola e, cerca de 1920, são já documentadas *Weinstraßen* (“estradas do vinho”) como fenómeno da indústria do turismo alemão.<sup>7</sup>

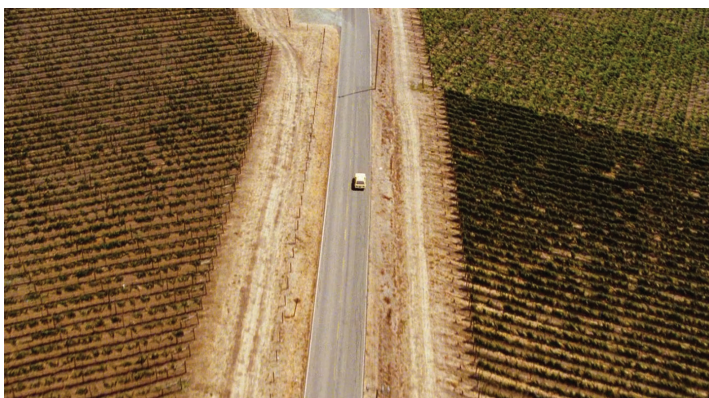
---

4 Luís Santiago Baptista, “Portugal Turístico, Entre a negação disciplinar da realidade e a procura específica da alternativa”, revista *Arqa* #102, *Portugal Turístico*, Lisboa: Futurmagazine Sociedade Editora Lda, Maio/Junho 2012, página 20.

5 C. Michael Hall *et al.*, *Wine Tourism Around the World: Development, management and markets*, New York: Routledge, 2011 (1ª ed. 2000), página 3. Tradução livre da autora.

6 Inventariação dos melhores vinhos de Bordéus sob requisito do Imperador Napoleão III por ocasião da Exposição Universal de Paris. Mais do que uma lista hierarquizada de classificações, este documento é o primeiro do género a fornecer informações detalhadas sobre características regionais vitivinícolas associadas a determinados *Châteaux*, funcionando como instrumento de marketing na promoção dos mesmos que passam a ser atracções para visitantes.

7 Ver C. Michael Hall *et al.*, *Wine Tourism Around the World: Development, management and markets*, *op. cit.* página 2.

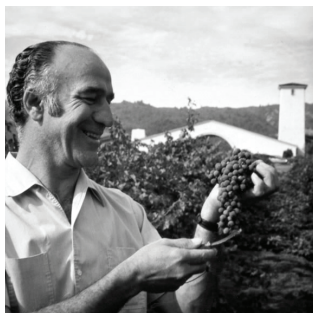


#3 Frames do filme *Bottle Shock*, Randall Miller, 2008.

A sistematização e organização das regiões e dos seus produtos acontece um pouco por toda a parte, revelando-se a abertura das adegas ao público, sobretudo a partir dos anos 80, como o estímulo último necessário para o desenvolvimento do enoturismo, correspondendo à procura manifestada pelo consumidor interessado.

## 1.2 CONSOLIDAÇÃO DO ESPAÇO SOCIAL NA ADEGA

É em Napa Valley, na Califórnia, que surge uma intenção de auto-promoção local, na tentativa de fazer frente à competitividade dos mercados tradicionais europeus que, apesar da excelência dos seus produtos, continuavam a manter algum conservadorismo e distanciamento do consumidor. Apesar de começarem a surgir algumas acções de investimento na apresentação dos espaços visitáveis das adegas, ainda não fora contemplada a actividade turística como uma condicionante em si. Ao receberem o público nas suas instalações e ao proporcionarem actividades de lazer combinadas com a divulgação dos seus produtos, os produtores californianos conseguem a atenção e a aderência de um grupo de consumidores alargado e não necessariamente especializado. Pode dizer-se que, em 1966, surge a primeira ideia de espaço social como parte integrante da nova adega de Cliff May para o produtor Robert Mondavi (figuras #4 a #6). Este momento marca a consciencialização da importância de programas complementares na oferta da experiência vinícola.



#4 Robert Mondavi na primeira vindima, 1966.  
#5 Cliff May, Robert Mondavi winery, Napa Valley 1966.

Preparada para receber o turista/cliente nos seus espaços, a adega de Mondavi proporciona acções educativas no âmbito vinícola, assim como eventos culturais, dos quais se destacam exposições de arte e o concerto anual, acabando por se afirmar como uma atracção turística. O edifício central é ocupado pelas zonas sociais e desenvolve-se em “v”, abrindo-se para uma área verde que se funde com a paisagem vinhateira circundante.<sup>8</sup> O acolhimento e a orientação de grandes grupos de visitantes faz-se essencialmente nestes espaços, sendo possível também visitar os espaços produtores e neles realizar determinadas actividades (figura #6). Quanto à imagem que projecta no exterior, a adega deverá funcionar como um símbolo, adoptando, por isso, um carácter tendencialmente monumental com o seu arco enorme debaixo de duas águas e a anexação de uma torre lateral (figura #5). À semelhança do

<sup>8</sup> *Châteaux Bordeaux* (dir. Jean Dethier), Paris: Centre Georges Pompidou, 1988 (Catálogo de exposição), página 176.





#6 Cliff May, *Robert Mondavi winery*, Napa Valley 1966. Robert Mondavi dirige uma prova de vinhos.

que acontece com os *Châteaux* em Bordéus, e procurando, talvez, equiparar-se à qualidade dos vinhos europeus, uma representação do edifício figura nos rótulos de vinho de Mondavi.



#7 Peter Newton & Martin Waterfield, *Sterling Vineyards winery*, Napa Valley 1972.

A adega de Sterling Vineyards (figura #7) surge seis anos depois (1972) e destaca-se por ser o segundo caso emblemático de desenvolvimento enoturístico na região. Projectada por Peter Newton, o proprietário, e Martin Waterfield, um colaborador próximo, o edifício situa-se no cimo de um monte onde se concentra num conjunto plástico expressivo de volumes brancos. Inspirada nas arquitecturas mediterrânicas de Mykonos (Grécia),<sup>9</sup> das quais inclusivamente incorpora os campanários religiosos com sinos, oferece uma vista privilegiada sobre o vale a partir dos seus terraços. A alusão a motivos europeus, onde o vinho detém uma história e tradição de prestígio, é um tema que será recorrente nas novas edificações vinícolas californianas.

A adega é concebida como um destino turístico que alberga também a função de museu. A comprová-lo existe a instalação (de origem) de um teleférico, motivo geralmente associado à temática turística, que transporta os visitantes desde a cota baixa dos vinhedos até ao “edifício-miradouro”. A estratégia para a concepção dos espaços interiores contempla um percurso para visitas às zonas de vinificação, o que até então ainda não fora integrado neste tipo de construções.

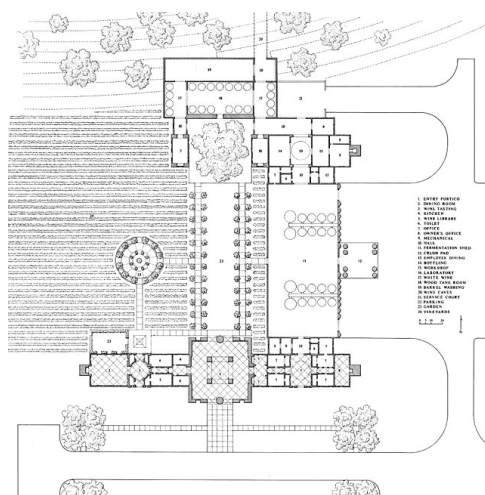
*O local é pensado para absorver o fluxo de visitantes num circuito autónomo de sentido único e pontuado de informações úteis. Esta ideia inovadora traduz-se na arquitectura dos edifícios através da integração de dois níveis distintos. Apenas o mais alto – que desenvolve as suas galerias em mezzanine – é acessível ao público que descobre uma teatralidade museográfica aplicada pela primeira vez a uma arquitectura vitícola. Esta prática do “self-guided tour” (visita auto-guiada) revela um percurso onde alternam (durante cerca de meia hora) perspectivas intimistas sobre a adega e outras, grandiosas, sobre a paisagem vitícola intacta do vale de Napa.*<sup>10</sup>

Contudo, à excepção destes casos pontuais e até à segunda metade dos anos 70, ainda não se generaliza a ideia de criar condições de recepção ao

9 Consultar página online da adega Sterling Vineyards em <http://www.sterlingvineyards.com/our-winery/our-heritage> (consultado a 24 de Maio de 2013).

10 *Châteaux Bordeaux* (dir. Jean Dethier), *op. cit.*, página 176. Tradução livre da autora.

turista e as operações de renovação das estruturas vinícolas resumem-se a obras de reconversão, modernização e extensão das áreas de produção, sendo raro recorrer a mão de obra arquitecta.<sup>11</sup> Com o reconhecimento oficial, em 1976, da qualidade do vinho californiano no panorama internacional,<sup>12</sup> é dado um novo ímpeto ao sector vinícola, não só em Napa Valley, mas também na Europa, especialmente em Bordéus. Assiste-se ao desenvolvimento de novas estruturas que apostam na contemporaneidade de linguagens arquitectónicas e na integração de espaços sociais nos edifícios de produção.



#8 Michael Graves, *Clos Pegase Winery*, Napa Valley 1987. Planta geral.  
#9 *idem*. Fachada da ala nascente, zona de vinificação.



Ainda na Califórnia, é lançado, em 1984, um concurso dirigido a artistas e arquitectos para a concepção da nova adega Clos Pegase (figuras #8 e #9), um espaço destinado ao vinho e à arte.<sup>13</sup> O edifício, finalizado três anos depois, é da autoria de Michael Graves e denuncia uma arquitectura pós-modernista de influência rural clássica italiana.<sup>14</sup> O conjunto é composto por duas partes, “*uma para produção e outra para o desfrute do vinho*”,<sup>15</sup> estando ambas marcadas por pórticos imponentes. A ala nascente alberga os

11 Ver *Wine and Architecture* (dir. Heinz-Gert Woschek *et al.*), Munich: Detail, 2012 (1ª ed.), páginas 17-18, *passim*.

12 No *Julgamento de Paris* de 1976, uma prova de vinhos anónima levada a cabo por um júri francês, dois vinhos californianos obtiveram as melhores classificações na categoria de tintos e de brancos, desfazendo o mito dos vinhos franceses, considerados os melhores. Este episódio é reconstituído no filme *Bottle Shock* de Randall Miller, 2008 (figura #3).

13 Entre os elementos do júri encontrava-se Robert Mondavi. Consultar página online da adega Clos Pegase (em <http://clospegase.com/art.php>).

14 Ver, por exemplo, a *villa Emo* de Palladio (1559) in *Os Quatro Livros de Arquitectura*. A simetria do conjunto marcado pelo volume central de recepção e rematado nos extremos por pequenas torres estabelece uma ponte com a própria composição da ala sul de Clos Pegase e os seus motivos clássicos reinterpretados.

15 Excerto disponível na página online da adega Clos Pegase em <http://clospegase.com/art.php> (consultado a 19 de Maio de 2013). Tradução livre da autora.

espaços de vinificação, enquanto que aquela a sul é inteiramente dedicada a actividades sociais e culturais. O seu programa contempla salas para refeições, provas e outros eventos, assim como zonas de exposição para a extensa colecção de arte do proprietário que se estende pelos espaços exteriores envolventes. O projecto inclui ainda um centro para visitas com a função de museu. A atracção do local reside na fusão entre os temas do vinho, da arquitectura e da arte, procurando estimular um público interessado nas dimensões culturais e lúdicas que tal espaço pode oferecer.

Até ao fim da década de 80, cerca de cento e cinquenta adegas novas surgem em Napa Valley.<sup>16</sup>

Em 1988, na sequência das transformações recentes observadas na arquitectura vinícola, é inaugurada uma exposição em Paris, pioneira no seu género, intitulada “*Châteaux Bordeaux*” e que documenta a evolução da relação entre vinicultura e arquitectura naquela região.<sup>17</sup> A adega de Michael Graves é a única obra estrangeira que figura no catálogo da exposição e, juntamente com outros exemplos californianos que são referidos (Mondavi e Sterling), terá servido de inspiração para a reflexão sobre o caso bordelense.<sup>18</sup>



#10 Ricardo Bofill, nova cave do *Château Lafite-Rothschild*, Médoc 1986. Evento do *Conseil des Grands Crus Classés en 1855*.

A exposição traça o percurso do desenvolvimento do *Château* enquanto expressão arquitectónica, simbólica e comercial do fenómeno vinícola até às novas propostas de intervenção contemporânea para a “*modernização e democratização*”<sup>19</sup> dos seus espaços. Durante três séculos, a comunidade em Bordéus viveu fechada nas suas tradições, sob a noção prestigiosa da qualidade e do carácter dos seus vinhos e da sua cultura local. *Château Mouton Rothschild*<sup>20</sup> é o primeiro a abrir as suas portas ao público, em 1962,<sup>21</sup> mantendo-se isolado nesta iniciativa durante bastante tempo. Com o despoletar da dimensão promocional e social dos espaços produtores, torna-se necessário proceder a uma actualização funcional e estética das arquitecturas bordelenses. Exemplos

16 *Châteaux Bordeaux* (dir. Jean Dethier), *op. cit.*, página 180.

17 Exposição comissariada por Jean Dethier. Consultar *Châteaux Bordeaux* (dir. Jean Dethier), *op. cit.*

18 Ver Frank J. Priol, “*Paris Exhibit Asks: What Is a Château?*”, *The New York Times*, publicado em 1 de Dezembro de 1988 (versão online).

19 *Châteaux Bordeaux* (dir. Jean Dethier), *op. cit.*, página 180.

20 Em 1924 já fora encomendada uma nova cave ao arquitecto parisiense Charles Siclis para o *Château Mouton Rothschild* onde se desenvolve a ideia de manipulação da luz na apresentação dos espaços. Contudo, só bastante mais tarde é que estes se tornam visitáveis por um público alargado. Ver *Wine and Architecture* (dir. Heinz-Gert Woschek et al.), *op. cit.*, página 15.

21 *Châteaux Bordeaux* (dir. Jean Dethier), *op. cit.*, página 23.



disso são as novas caves de planta circular de Ricardo Bofill para o Château Lafite-Rothschild (1987, figura #10) ou o projecto de renovação do Château Pichon Longueville dos arquitectos Dillon e Gastines (1988, figura #11) para criar condições de recepção aos visitantes. Novas expressões interagem com eruditas arquitecturas locais. Nos planos que se começam a estender a toda a região encontram-se previstas instalações que garantem o alojamento dos turistas. Uma atitude de dinamização do potencial enoturístico de Bordéus manifesta-se.

*O Château Lafite-Rothschild não está na iminência de colocar à disposição mesas de piquenique, nem o Château Haut-Brion acolherá em breve ‘tours’ de autocarros. Mas há um novo espírito sobre Bordéus e “Château Bordeaux” captou-lhe a essência.*<sup>22</sup>

A parte final da exposição é dedicada a projectos e modelos hipotéticos que poderão construir a ideia do *Château* contemporâneo. Ressaltam novas ideias formais com reinterpretações de elementos e integrando diferentes motivos programáticos, como restaurantes, hotéis e museus, o que, afinal, não é mais do que uma antevisão das tendências emergentes.



#11 Charles Burguet, *Château Pichon Longueville*, Médoc 1851. O espelho de água faz parte do projecto de renovação de 1988.

### 1.3 *BRANDING* PELA ARQUITECTURA

*Graças às sofisticadas tecnologias da imagem, cada vez é mais poderosa a mediação que as imagens adquirem na estetização de todas as áreas da vida quotidiana.*<sup>23</sup>

A imagem contém um valor comunicativo muito atractivo. É o instrumento privilegiado dos mercados modernos para a divulgação de ideias, actividades e produtos, sendo capaz de influenciar opiniões e impulsionar comportamentos. A imagem arquitectónica projectada por um edifício pode, servir objectivos promocionais. Por um lado, adoptando estratégias cenográficas e de espectacularização, a arquitectura ajuda a materializar ícones que causam impacto e que se relacionam, de alguma forma, com um conceito que

<sup>22</sup> Frank J. Prial, “Paris Exhibit Asks: What Is a Château?”, *The New York Times*, publicado em 1 de Dezembro de 1988 (versão online). Tradução livre da autora.

<sup>23</sup> Ignasi de Solà-Morales, “Patrimonio arquitectónico o parque temático” in revista *Loggia, Arquitectura y restauración* #5, Universidad Politécnica de Valencia: Servicio de Publicaciones, 1998 (versão online). Tradução livre da autora.

se pretende divulgar. Já no caso das arquitecturas de autor, a familiaridade de uma imagem de um edifício (reconhecível pelas suas características particulares) desperta uma conotação imediata com a qualidade que geralmente é atribuída a essas arquitecturas, desencadeando uma sequência de associações que levam a inferir a valorização da actividade ou produto que existe nesse espaço. É baseada nesta psicologia de relações entre a projecção artística e a receptividade pública que se desenvolvem mecanismos de atracção e exploração, apostando as empresas na encomenda das suas instalações a profissionais qualificados.

Apesar da superficialidade que comumente é associada à ideia de imagem e que está relacionada com a sua banalização, a boa arquitectura deve procurar materializar experiências que ultrapassem a mera teatralização ficcional e que possam marcar o indivíduo através de aspectos de percepção e significação do real.

*Num mundo que é cada vez mais ficcionado por uma arquitectura da imagem comercializada e pela arquitectura atraente e sedutora da imagem da retina, o papel do arquitecto crítico, profundo e responsável é criar e defender o sentido do real. Em vez de criar ou apoiar um mundo de fantasia, o papel da arquitectura é reforçar a nossa experiência do real nas esferas da percepção e da experiência, assim como na interacção cultural e social.*<sup>24</sup>

Ainda segundo o catálogo da exposição “*Châteaux Bordeaux*” é o contexto vitivinícola de Bordéus que potencia o nascimento da noção moderna de “*imagem de marca*”,<sup>25</sup> prendendo-se com os conceitos de “*marketing*” e “*packaging*”.<sup>26</sup> As representações das arquitecturas bordelenses nos rótulos das garrafas de vinhos, prática generalizada no século XIX,<sup>27</sup> promove uma comunicação visual relacionada com a identidade própria e específica de cada produtor e de cada vinho.

Assim, o *Château* assume-se como uma arquitectura vinícola pioneira na expressão da sua “marca” através de uma dupla dimensão. Por um lado, a sua presença física no território aliada aos seus atributos arquitectónicos procura estabelecer uma referência na paisagem e provocar uma cenografia em que o edifício “*valoriza de forma espectacular a própria finalidade do lugar: os espaços de produção e de maturação do vinho (...)*”.<sup>28</sup> A “*qualidade arquitectónica faz-se embaixadora da qualidade do vinho*”.<sup>29</sup> Por outro lado, é recorrendo às suas características marcantes que o edifício serve de tema à representação gráfica reconhecível nos rótulos das garrafas comercializadas,

---

24 Juhani Pallasmaa, *The Embodied Image: Imagination and Imagery in Architecture*, Chichester: John Wiley & Sons, 2011 (1ª ed.), página 22.

25 *Châteaux Bordeaux* (dir. Jean Dethier), *op. cit.*, página 23. Tradução livre da autora.

26 *id. ibid.*

27 *idem*, página 24.

28 *idem*, página 23.

29 *idem*, página 24.

transformando-se num signo do mercado vinícola.

Em Espanha, recentes transformações trazem à região de Rioja uma mega-estruturação que cria um dos maiores destinos mundiais no sector do turismo do vinho. É a expressão máxima do fenómeno contemporâneo enoturístico e rapidamente se alastra a outras regiões vinhateiras espanholas. A estratégia para criar condições de atractividade e infra-estruturação combina produção vinícola e serviços de qualidade através de arquitecturas mediáticas assinadas pela elite nacional e internacional. O mostuário de obras arquitectónicas à disposição do visitante sugere uma apropriação da arquitectura como tematização para o novo foco turístico. Surgem unidades autónomas aos espaços produtores integradas no circuito enoturístico: adegas, restaurantes, *spas* e hotéis oferecem programas diversificados e a mistura de tipologias acaba por atrair também outros públicos. O valor iconográfico dos edifícios sobrepõe-se como referência para o turista.

As peças icónicas distinguem-se facilmente do seu entorno e criam imagens memoráveis para o observador. Geralmente, procuram destacar-se da paisagem ou das pré-existências às quais estão associadas através de uma configuração formal que as evidencie, sendo a volumetria e a fachada dois aspectos determinantes para atingir esse objectivo. As características exteriores do conjunto apostam numa linguagem que crie e publicite a identidade da actividade que alberga. Nalguns casos, as metamorfoses dos elementos arquitectónicos evocam imagens alusivas a temas do vinho, tal como acontece no pavilhão de Zaha Hadid (figura #14) que se deverá assemelhar a um “*decanter*” de vinho.<sup>30</sup>

*Quer simples e funcional, espectacular ou revolucionária, a arquitectura construída intencionalmente para empresas e produtores vinícolas pode ajudá-los a concretizar na prática todas as suas aspirações. Ao fazê-lo, a arquitectura do vinho representa um papel importante na promoção e manutenção da fascinação do público com tudo aquilo que esteja relacionado com o vinho.*<sup>31</sup>

Uma arquitectura que, primordialmente, foi de base produtiva, é reinventada nos desafios lançados aos arquitectos. As adegas ultrapassam o seu carácter de serviço para se afirmarem como objectos protagonistas na interacção entre o mundo vinícola e o público. Sem esquecer a vertente funcional, são propostos espaços distintos, adaptados às novas exigências técnicas e à capacidade de acolher o turismo enológico, recorrendo a representações inovadoras como meio de comunicação de um conceito. A individualidade da marca deve transparecer em todas as suas vertentes e a arquitectura revela-se como um dos melhores meios de qualificar essa distinção.

---

30 Ver revista *A+U* #457, Tokyo: 2008, página 32.

31 *Wine and Architecture* (dir. Heinz-Gert Woschek et al.), *op. cit.*, página 19. Tradução livre da autora.



#12 Jesus Marino Pascual, *Bodegas Darien*, La Rioja 2007.

#13 Gehry Partners, *Hotel Marqués de Riscal*, La Rioja 2006.

#14 Zaha Hadid Architects, pavilhão para *López de Heredia Viña Tondonia*, La Rioja 2006.

## 1.4 TENDÊNCIAS DE POPULARIDADE CONCEPTUAL

*A arquitectura do, e no, turismo, habitando no terreno do paradoxo, deveria ultrapassar, muito mais do que o que efectivamente faz, o estabelecimento de narrativas do contraste, do estranhamento, da surpresa, do espectáculo, do pseudo-típico e sobretudo esse mal contemporâneo, do “conceito”.*<sup>32</sup>

No mercado da competitividade, sobrevive quem se souber reinventar. Cada vez mais, a tendência é para procurar a alteridade e a unicidade, dentro de um cenário que, aparentemente, preserva a sua autenticidade. A oferta turística vê-se obrigada a responder a este desejo, se quiser evitar o esgotamento da sua actividade. A vertente do enoturismo é, em si mesma, já uma certa especialização dentro de tantas possibilidades apresentadas pelo sector turístico. Contudo, face à diversidade da oferta, e tendo em conta a lógica de desenvolvimento do negócio, há que criar ainda mais elementos de distinção e de renovação que, simultaneamente, estimulem um público e correspondam às suas expectativas. As práticas que atraem um fluxo de massas pode não agradar a todos. Proporcionar ao cliente uma experiência única e especificamente dirigida a ele confere uma pessoalidade à situação que é habitualmente apreciada. Aliar carácter e uma comunicação atractiva a um produto, acaba por completar o processo. O (iminente) consumidor rende-se.

•

*O Aquapura spa é o ponto de encontro com o bem-estar, um espaço sofisticado com 10 salas para tratamentos holísticos e estéticos que primam por cuidar do corpo e da mente. Recorrendo a técnicas ancestrais asiáticas, as terapias vão ajudá-lo a encontrar equilíbrio e serenidade para que parta daqui de alma rejuvenescida.*<sup>33</sup>

Este excerto promocional poderia aplicar-se a qualquer *spa*, em qualquer lugar. O caso particular abordado localiza-se na freguesia de Cambres e é exemplo dos novos “*conceitos*” que começam a ser implementados na região do Douro. Tirando partido da singularidade do contexto onde se encontra, o Hotel *Aquapura Douro Valley* resume a fusão entre temas divergentes num só espaço. Personifica as novas tipologias de intervenção associadas à prática

<sup>32</sup> Pedro Barreto em entrevista a Luís Santiago Baptista e Paula Melâneo, “*Portugal Turístico, Perspectivas críticas*”, revista *Arqa* #102, *op. cit.*, página 33.

<sup>33</sup> Reportagem “*Escape*” da SIC Notícias no Hotel *Aquapura Douro Valley*, 2011 (versão online).



turística que surgem em territórios onde, até ao rebentamento do turismo, encontravam-se bem definidas as funções locais. A disseminação de estruturas funcionalmente desligadas do seu entorno, ainda que integradas em edifícios históricos ou de tradição local devidamente “recuperados” e “modernizados”, é uma estratégia de aproveitamento dos recursos locais, mas com uma disfarçada finalidade de promover a alternativa distinta. A existência do hotel não se justifica como resposta ao problema de alojamento dos visitantes da região, mas antes como o próprio motivo de deslocação àquela zona por oferecer outros serviços de características bem definidas, em particular o de tratamentos de *spa*. A função do hotel já não é responder à procura básica de infra-estruturas para apoiar o turismo, mas antes criar oferta diversificada e especializada como tema para atrair clientes com o objectivo de usufruir exclusivamente daquelas propostas. O turismo faz-se no hotel.

*Aberto desde 2007, este hotel caracteriza-se por uma decoração sofisticada e contemporânea, marcada pela atenção aos detalhes e pelo exotismo dos objectos de arte. Cada espaço é único e reflecte as tonalidades e as texturas da região. O equilíbrio entre a arquitectura tradicional de um edifício do século XIX e um design de interiores de linhas puras e contemporâneas, deu origem a atmosferas onde a serenidade se impõe. Das varandas e amplas janelas panorâmicas obtêm-se perspectivas deslumbrantes sobre as encostas cobertas de vinhas centenárias e sobre o majestoso rio Douro.*

Sem querer ignorar o facto de se tratarem de textos de carácter assumidamente promocional, interessa aqui ressaltar o discurso que é projectado para o potencial cliente. O impacto das descrições no enalço da contemporaneidade e da sofisticação aliadas a uma pretensa integração no contexto vinhateiro surte efeito como medida publicitária junto de um público desejoso por conceitos requintados, mas onde se verifica um fraco conteúdo cultural. A valorização das “*varandas e amplas janelas panorâmicas*” sobre as “*vinhas*” e o “*rio*” procura submergir a audiência na verdadeira essência da região vinhateira. Contudo, não faz mais do que disponibilizar das características locais e da badalada “paisagem-património”, que todos querem ver, como mais um elemento de estetização do seu próprio espaço. Dificilmente se poderá considerar a experiência do *Aquapura Douro Valley* como pertencente à actividade enoturística, apesar de se encontrar num contexto vinícola e de se debruçar (também) sobre a tematização em torno do vinho. A sua existência apoia-se na realidade daquela região, mas aquilo que proporciona é estranho à identidade local, é desenraizado. É mais um “exotismo” da modernidade importado para um cenário que vai exercer influências de valorização sobre aquele produto.

No Alentejo, outro caso de um projecto inovador, este abertamente associado ao turismo enológico, combina as vertentes do vinho, da paisagem e da arquitectura na concepção de um empreendimento multifacetado que, mais uma vez, já não funciona como complemento a uma situação prévia de actividade turística, procurando antes ser o pretexto para a sua criação.

*Localizado no coração do Alentejo, numa paisagem única definida pela vinha e por um grande lago, o L'AND Vineyards é um “wine resort” exclusivo, com apenas 22 suites, que integra a arquitectura na natureza, promovendo uma atmosfera intimista de luxo sóbrio, beleza natural e tranquilidade.*<sup>34</sup>

Desta vez, o “conceito” diz respeito a um “wine resort”. O projecto desenvolve-se em torno da prestação de serviços e da dinamização de actividades relacionadas com a cultura do vinho e da vinha, baseando-se em qualidades locais e regionais como factor de especialização da sua oferta. É, claramente, um projecto que se dirige a um público específico, adepto dos temas em destaque. A relação íntima entre o conjunto arquitectónico e o contexto paisagístico estende-se à dinâmica produtiva prevista no programa que incentiva a exploração dos recursos disponíveis, mantendo a tradição funcional do território.

*Do ponto de vista do programa, o L'And é também interessante porque introduz um tema que tem por base uma estrutura produtiva, económica e paisagisticamente sustentável – a Vinha e o Olival –, por oposição às lógicas do golfe (...).*<sup>35</sup>



#15 Promontório, L'AND Vineyards Hotel, Montemor-o-Novo 2011. Vista para o pátio central de vinificação integrado nos espaços do hotel.

Assim, são facultados os serviços e equipamentos necessários, bem como a assistência de um enólogo, para que cada proprietário das unidades residenciais pertencentes ao *resort* possa plantar, produzir e engarrafar o seu próprio vinho. O espaço da adega encontra-se integrado no edifício principal do conjunto, afirmando-se como núcleo da organização espacial interna e estabelecendo um contraste intencional entre o seu carácter industrial e o conforto das valências hoteleiras (figura #15). Estas incluem outros programas mais reconhecíveis dentro da presente tipologia, como o restaurante e, claro, o *spa*, procurando manter uma atitude de valorização do tema fundamental do vinho. Não escapam alguns neologismos das modas contemporâneas como se pode observar nos “tratamentos a la carte” oferecidos pela experiência *Vinothérapie* do L'And: *Massagem Pulpe Friction com uvas frescas, Esfoliação Friction Merlot, Esfoliação Crushed Cabernet, Cuidado Premier Cru*,

34 Excerto promocional disponível na página online de L'AND Vineyards em <http://www.l-andvineyards.com/pt/o-resort/sobre-o-resort/> (consultado a 5 de Maio de 2013).

35 Paulo Martins Barata (Arquitecto do atelier Promontório) em entrevista a Luís Santiago Baptista e Paula Melâneo, “Portugal Turístico, Perspectivas críticas”, revista *Arqa* #102, op. cit., página 22.



#16 Promontório, *L'AND Vineyards Hotel*, Montemor-o-Novo 2011.



*Envolvimento Mel e Vinho ou Banho de Bagaço de Uva, entre outros.*<sup>36</sup>

Serão os novos rituais de Baco?

Na perspectiva do *marketing*, o “*conceito*” pode funcionar como uma estratégia eficaz. Junto do público, demonstra personalidade e afirma-se como ideia original. Muitos até o podem ser, mas o principal problema reside na materialização dessas ideias para a realidade física. A adequação ao contexto, a justificação da sua presença ou a expressão formal que possam adquirir compromete a sua valorização e a do território onde se inserem. É com base nestas preocupações que a arquitectura deve intervir como meio de qualificação, tanto para a actividade turística, como para a circunstância a ela afecta. As críticas ao turismo têm proliferado no meio dos arquitectos, funcionando como alerta para situações dramáticas e incentivando uma posição de intervenção neste tema por parte da disciplina arquitectónica. Apesar do turismo, em termos genéricos, perpetuar a sua imagem negativa associada à massificação, à encenação e à exploração de um território, existem casos em que a boa arquitectura ajuda a encontrar soluções de sustentabilidade para uma região, ainda que não deixe de estar ligada à vertente do negócio subjacente à actividade turística.

*Em Portugal, os projetos contemporâneos mais significativos para o turismo encontram na especificidade da resposta programática e contextual o seu principal atributo.*<sup>37</sup>

Apoiando-se na identidade cultural de uma região, o que não significa recorrer a mimetismos pitorescos ou *pastiches*, a arquitectura tem as ferramentas para promover uma fundamentada e original intervenção, marcando essa especialização e diferença que, actualmente, se procura tanto no mercado do turismo e noutras áreas. A mudança inevitável operada sobre a realidade pode não ser a da desvirtuação ou conflitualidade, mas sim a da criação de valor sustentável e contextual.

---

<sup>36</sup> Consulta do catálogo “*Menu Spa*” disponível na página online de *L’AND Vineyards* em [http://www.l-and-vineyards.com/fotos/editor2/menu\\_spa\\_pt.pdf](http://www.l-and-vineyards.com/fotos/editor2/menu_spa_pt.pdf) (consultado a 5 de Maio de 2013).

<sup>37</sup> Luís Santiago Baptista, “*Portugal Turístico, Entre a negação disciplinar da realidade e a procura específica da alternativa*”, revista *Arqa* #102, *op. cit.*, página 21.



## **2.0 PAISAGEM VINHATEIRA, ARQUITECTURAS ENCRIPADAS**



*As coisas grandes têm uma arquitectura grande e uma significação maior ainda.*<sup>1</sup>

Miguel Torga

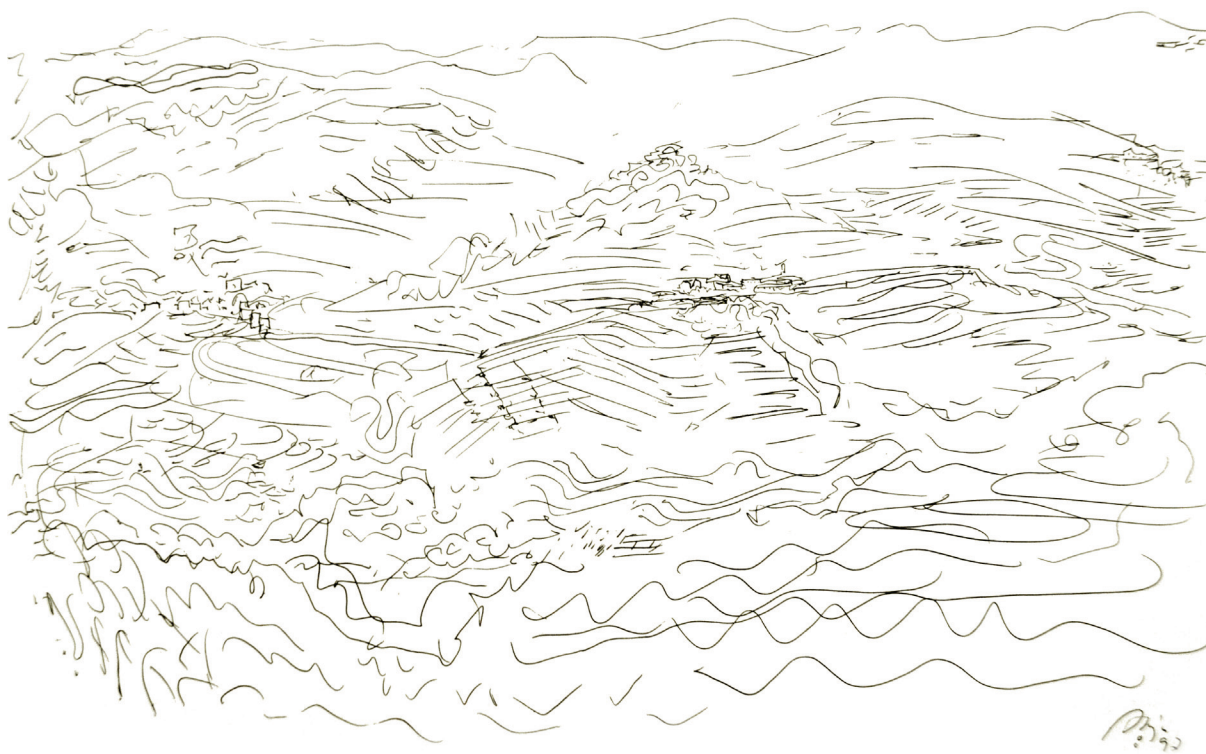
O processo vinícola inicia-se com a criação da paisagem vinhateira. O impacto que estas extensões de plantação provocam, com as suas geometrias diversas, confere um carácter próprio à região onde se inserem. A modelação do território duriense para se adaptar à cultura da vinha é exemplo do desenvolvimento de uma tradição construtiva popular que melhor soube aproveitar e transformar as características locais, criando assim uma nova, e impressionante, paisagem rural. Reconhecer e compreender a diversidade e exemplaridade das técnicas empregues – patentes no traçado dos muros, nos diferentes elementos construtivos, nas configurações de aparelho ou na escolha da pedra – permite uma aproximação às lógicas sustentáveis de intervenção que definem este território vitícola. As arquitecturas populares vinhateiras dissolvem-se nas encostas e mesmo os socacos assumem uma expressão plástica onde os limites entre natural e construído se esbatem. A especificidade da linguagem paisagística duriense reside nesta relação entre a morfologia local e os sistemas construtivos e produtivos<sup>2</sup> que se apoiam em saberes e técnicas tradicionais. O património cultural do Douro abrange assim uma realidade física, material, alimentada por outra de carácter empírico, contribuindo ambas para a preservação da memória identitária rural do lugar.

O objectivo deste segundo momento do trabalho é afastar-se da contemporaneidade do fenómeno abordado anteriormente e procurar as formas tradicionais vernaculares. Não é uma recolha de dados intensiva nem procura a sistematização dos resultados observados. Incide sobre leituras da paisagem, identificando elementos e situações recorrentes, evidenciando o seu protagonismo na construção da paisagem vinhateira. São peças essenciais, por vezes quase invisíveis, que actuam num conjunto sincronizado, integrando-se e relacionando-se, e que podem ser de relevância para uma intervenção arquitectónica na região. São arquitecturas encriptadas.

---

1 Miguel Torga, *Diário Douro*, op. cit., página 134.

2 Natália Favrelle, "Arquitecturas da Paisagem Vinhateira. Técnicas e Saber Fazer" in *Arquitecturas da paisagem vinhateira*, (coord. Natália Favrelle), Peso da Régua: Fundação Museu do Douro, 2008 (1ª ed.), página 18.



#17 Álvaro Siza Vieira, *Quinta do Noval e Vale do Pinhão*, Cima Corgo 1997.

## 2.1 MOVIMENTO E GEOMETRIAS SUSPENSAS

Percorro a estrada que liga a Régua ao Pinhão e, quer me encontre lá, quer esteja a rever na minha memória uma vez mais esse percurso, afiguram-se-me sempre os mesmos quadros abstractos de linhas torcidas e sinuosas. São fragmentos capturados na velocidade de quem se desloca na estrada nacional, quando a parede da encosta que nos acompanha – tão perto que nos aconchega na sua irregularidade – se abre momentaneamente e revela a profundidade de outro vale mais pequeno onde as fiadas de vinha dançam e comungam em maior intimidade. Do outro lado da estrada, na margem norte do rio, os montes desdobram-se preguiçosamente, no movimento contínuo do traçado que modela as encostas de vinha, um efeito que apenas pode ser revelado lentamente, caindo, por vezes, em modo estático quando paro um instante na berma da estrada para observar. Mas as minhas paragens preferidas são as que me levam a desviar do itinerário principal e a embrenhar-me no meio da vegetação e do casario pontual, em caminhos estreitos e tortuosos, subindo as encostas e quase tocando em muros, pedras, escadas ou árvores. Distanciando-me do panorama geral e embrenhando-me no pormenor da paisagem, chego a um ponto onde consigo voltar a fundir os dois temas, sentindo a presença próxima de um e obtendo uma nova perspectiva sobre o outro.

•

*Paisagens são criações que se fazem com olhares breves e longas passagens de tempo e espaço.*<sup>3</sup>

Os largos gestos apreensíveis no conjunto da paisagem vinhateira são o resultado de uma obra que se construiu pedra a pedra, ao longo do tempo, em contacto directo com uma natureza seca e dura. É evidente a mudança de percepção daqueles que a observam de longe e dos que nela participam.

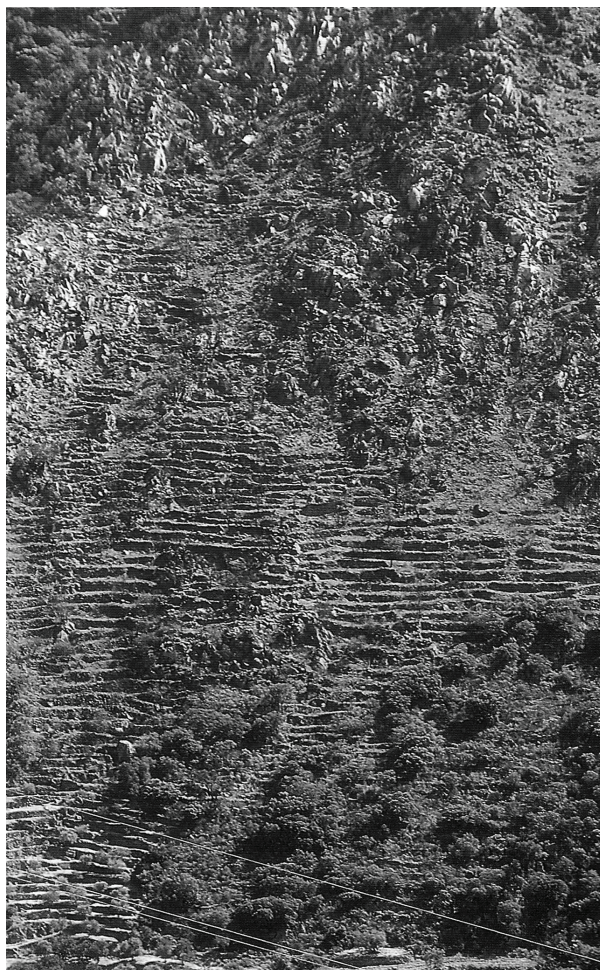
O desenho do território vitícola contém uma intenção de cariz essencialmente prático que se traduz na organização e sistematização do espaço para criar condições favoráveis à viticultura e é, na sua génese, independente de valores estéticos que surgem posteriormente na abstracção das suas paisagens para o plano da contemplação.

Da simbiose entre construção e topografia, artifício e natureza, surge a criação de uma paisagem humanizada onde se denota a continuidade

---

<sup>3</sup> Teresa Fonseca, "A paisagem como construção mental. Conceção e expressão material do conceito de paisagem interior" in *Arquitectura y construcción: el paisaje como argumento* (dir. Amadeo Ramos Carranza, Rosa María Añon Abajas), Sevilla: Universidad Internacional de Andalucía, 2009, página 97.





#18 Terraços em Carrazeda de Ansiães.  
#19 Surriba manual, anos 40. Fotografia da Casa Alvão.



entre o orgânico e o geométrico. O resultado não é mais do que a descoberta no terreno de “*aquilo que estava disponível e pronto para receber a geometricidade*”.<sup>4</sup> Formas, ritmos, ligações e referências materializam-se em elementos construtivos que compõem uma realidade funcional, protagonizada pela vinha. É por ela que se transforma o território e é ela que sobressai na paisagem, às vezes sublinhando tensões, outras vezes expandindo-se e repetindo-se em variações de luz e tons que cobrem as superfícies das encostas. A associação dos seus diferentes padrões confere diversidade ao enquadramento paisagístico vinhateiro.

## 2.2 O MURO

*No Douro, fazer solo significa partir pedra.*<sup>5</sup>

As encostas em socalcos definem a imagem padronizada que geralmente se reconhece como sendo o Douro. Uma observação atenta sobre as suas particularidades revela uma diversidade e complexidade de soluções estreitamente ligadas à geografia local que se adaptam às diferenças morfológicas e à evolução das práticas vitícolas no interior da região duriense.

Os socalcos evidenciam-se, assim, pela sua escala territorial na paisagem. Trata-se de uma técnica de armação do terreno através da construção de muros de contenção onde é aplicada a pedra mais pequena resultante do saibramento da encosta (operação de surriba para criar terra; figura #19). A função primária do socalco é a de evitar a erosão natural do solo, desta forma estabilizado e apto a receber as culturas agrícolas. É uma solução enraizada e localizada que sobrevive desta relação de transformação e aproveitamento dos recursos disponíveis, procurando integrar-se nas condicionantes que surgem no território. O muro, mais do que um mero suporte dos socalcos, é um reflexo da leitura dos homens sobre o local e das técnicas consequentes que se desenvolvem na apropriação dessa realidade. A eficácia construtiva traduzida nestas estruturas contém as variáveis que irão influenciar o comportamento do *terroir* onde cresce a vinha, assumindo-se o muro como “*um elemento integrante do ecossistema do solo da vinha do Douro.*”<sup>6</sup>

Na história da tradição construtiva vinhateira duriense, há que distinguir dois momentos diferentes, separados pelo aparecimento da filoxera na região<sup>7</sup> que introduz alterações nas características de armação do terreno.

---

4 Álvaro Siza Vieira, *Imaginar a evidência* (trad. Soares da Costa), Lisboa: Edições 70, 2000 (1ª ed., Guido Giangregorio, *Immaginare l'evidenza*, 1998), página 25-27, falando sobre o projecto para a Piscina das Marés.

5 Carlos Coelho Pires, “A Geomorfologia” in *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares* (Teresa Soeiro et al.), Peso da Régua: Fundação Museu do Douro, 2006 (2ª ed. revista), página 30.

6 Luiz Vieira, “Futuro e sustentabilidade dos socalcos e da vinha na Região Demarcada do Douro” in *Arquitecturas da paisagem vinhateira*, (coord. Natália Fauvrelle), op. cit., página 30.

7 Infestação destrutiva da viticultura, de origem norte-americana, que se disseminou pela Europa no século XIX. O primeiro caso de filoxera no Douro data de 1863 e, apenas em 1876, se produzem os primeiros resultados positivos no combate à praga. Ver Gaspar Martins Pereira, “A evolução histórica” in *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares* (Teresa Soeiro et al.), op. cit., página 117.

Assim, os designados socalcos *pré-filoxéricos* (figura #21) reconhecem-se por serem estreitos (com uma ou duas fiadas de vinha) e com muros relativamente baixos, de estrutura muito sólida, que se adaptam às curvas de nível sinuosas. Os seus terraços, no entanto, podem variar de configuração (maiores ou menores) em função da topografia do local e, geralmente, quando atingem dimensões de maior superfície, são aproveitados para a prática de outras culturas, comportando hortas, plantações de cereal ou pomares, o que contribui para a diversidade da paisagem.

Com a devastação trazida pela filoxera, muitos dos vinhedos baseados neste modelo foram abandonados, uma vez que outras exigências eram necessárias às características das novas plantações. Estas áreas que nunca foram recuperadas compõem hoje os *mortórios* do Douro e testemunham uma fase passada dos sistemas construtivos regionais.

Já os socalcos *pós-filoxera* (figura #20) são constituídos por terraços bastante mais largos, suportados por muros mais altos e mais fortes com uma capacidade de carga superior à fase anterior, o que resulta em menos muros para segmentar a encosta, mas diferenças de cota maiores para vencer. Consequentemente, o muro do socalco pós-filoxera incorpora pedras de maior dimensão e acaba por adoptar um traçado mais rectilíneo, demarcando as curvas de nível espaçadamente. A paisagem vinhateira adquire, assim, maior monumentalidade. Este tipo de sistematização do terreno permite o cultivo de mais vinha (20 a 40 fiadas por socalco),<sup>8</sup> o que se traduz no incremento na produção. Em contrapartida, a longo prazo, este modelo de terraceamento provoca uma evidente degradação do muro que está sujeito a grandes pressões de terra e água, muitas vezes agravado pela inclinação do terreno.



#20 Quinta do Noval, Alijó.  
Patamares em socalcos  
pós-filoxéricos.  
#21 Quinta do Sítio, Alijó.  
Socalcos pré-filoxéricos  
recuperados.

Com a mecanização moderna da viticultura chega um terceiro momento na modelação do território duriense, o qual já se distancia das formas tradicionais com recurso ao muro. A sistematização em patamares é feita por *bulldozers* que geram uma enorme quantidade de solo. A terra é moldada em taludes dimensionados para receber um ou dois bardos de vinha, suficientemente distantes entre si para garantir a circulação de máquinas agrícolas. A resistência destes taludes não se pode equiparar à dos muros, devendo-se evitar criar alturas excessivas. As desvantagens apontadas a este modelo prendem-se com a fácil erosão dos taludes, assim como o seu sistema de drenagem

8 Ver Natália Fauvrelle, "Arquitecturas da Paisagem Vinhateira. Técnicas e Saber Fazer" in *Arquitecturas da paisagem vinhateira*, (coord. Natália Fauvrelle), *op. cit.*, página 15.

deficiente que, nos outros casos, é integrado no próprio muro. Acrescenta-se ainda que “a falta do elemento pedra no talude não permite limitar os desequilíbrios hídricos nas plantas e favorece um adicional aquecimento do solo”.<sup>9</sup> A presença da pedra ajuda à retenção e filtração da humidade no solo, funcionando também como um escudo térmico.

*Quando uma encosta é totalmente armada em socacos com muros, ela funciona como um todo e amplifica o efeito de cada um dos muros. Os muros são um factor de capacidade de absorção e atenuação das alterações de clima previsíveis, são uma característica do terroir Douro original preservando, por isso, as características do vinho.*<sup>10</sup>

O muro do Douro reflecte uma técnica construtiva inter-geracional que se mantém ainda hoje. Os materiais utilizados para a sua construção são o xisto e, em alguns casos nos limites da região, também o granito. A pedra, um elemento natural essencialmente rígido e perene, torna-se maleável nas soluções de aplicação que permite e ajuda a diluir as construções na paisagem. O facto de existirem diferentes tipos de xisto no território confere diversidade a nível de resistência, coloração, textura e corte da pedra na concepção dos muros,<sup>11</sup> resultando em variadas configurações de aparelho. As pedras são dispostas a seco, sem argamassa, de forma desencontrada para garantir a estabilidade da estrutura, sendo o interior da parede preenchido com terra e pedras pequenas. Para tornar o muro mais compacto, são colocadas pedras nas juntas entre os blocos maiores. Já o remate superior recorre geralmente à técnica do capeamento que consiste na colocação de lajes dispostas vertical ou horizontalmente ao longo da estrutura. É possível ainda encontrar outros elementos integrados no muro, como os copeiros – “aberturas quadrangulares que permitem a drenagem das águas pluviais”<sup>12</sup> –, muitas vezes “acompanhadas de uma pedra saliente que funciona como goteira”.<sup>13</sup> Os pilheiros são também pequenas aberturas no muro e dizem respeito a uma antiga técnica de plantação de vinha no próprio muro, libertando assim o solo para outras culturas.<sup>14</sup> Podem igualmente facilitar o escoamento da água e as raízes da videira ajudam à sustentação da pedra.<sup>15</sup>

---

9 Luiz Vieira, “Futuro e sustentabilidade dos socacos e da vinha na Região Demarcada do Douro” in *Arquitecturas da paisagem vinhateira*, (coord. Natália Fauvrelle), *op. cit.*, página 28.

10 Luiz Vieira, “Futuro e sustentabilidade dos socacos e da vinha na Região Demarcada do Douro” in *Arquitecturas da paisagem vinhateira*, (coord. Natália Fauvrelle), *op. cit.*, página 30.

11 Ver Natália Fauvrelle, “Arquitecturas da Paisagem Vinhateira. Técnicas e Saber Fazer” in *Arquitecturas da paisagem vinhateira*, (coord. Natália Fauvrelle), *op. cit.*, página 16.

12 *idem*, página 17.

13 *id. ibid.*

14 Técnica comum nas plantações pré-filoxera.

15 Ver Luiz Vieira, “Futuro e sustentabilidade dos socacos e da vinha na Região Demarcada do Douro” in *Arquitecturas da paisagem vinhateira*, (coord. Natália Fauvrelle), *op. cit.*, página 25.



#22 Transporte de uva durante a vindima. Fotografia da Casa Alvão.

## 2.3 ESCADAS, RAMPAS E CAMINHOS: MOBILIDADE

Após a introdução aos modelos gerais de construção da paisagem vinhateira que assentam no elemento estruturador que é o muro, interessa de seguida analisar algumas soluções construtivas que garantem a ligação e circulação de trabalhadores numa paisagem definida pelos longos gestos lineares dos socalcos. As arquitecturas vinhateiras surgem todas de uma necessidade funcional inerente à actividade vitícola, desempenhando os elementos conectores um papel essencial.



#23 Quinta de La Rosa, Sabrosa.

Escadas e rampas pontuam o cenário duriense. Muitas vezes, perdem-se na escala da paisagem, mas, noutros casos, servem de quebra e referência na apreensão da verdadeira dimensão da realidade. Adaptam-se, assim, dissimulando-se e desaparecendo ou monumentalizando-se em grandes escadarias que atravessam os socalcos.

As escadas mais comuns são as que se dispõem paralelas aos muros, de um único lanço e bastante estreitas para não ocupar muito espaço. Procuram integrar-se e moldar-se às estruturas murárias para fazer a transição directa entre geios. O muro transforma-se para voltar mais à frente à sua configuração original, incorporando a escada de forma coerente no seu sistema construtivo, como se fosse apenas mais uma variante da capacidade de mutação plástica do próprio muro. As escadas podem ser salientes ou embutidas, ou seja, podem ser adossadas à estrutura – o que implica a construção de um segundo muro para dar continuidade ao socalco – ou podem ser recortadas, estabelecendo uma pequena interrupção no muro (figura #25). No caso dos socalcos mais baixos, existe ainda a opção da escada *salta-cão* (figura #24) que recorre a lajes colocadas transversalmente à parede, deixando parte das suas superfícies suspensas para formar os degraus.



No conjunto da propriedade, as escadas podem surgir alinhadas de forma desencontrada, resultando numa circulação em ziguezague pela encosta, ou organizadas paralelamente, no mesmo sentido. Geralmente, são preferidas as escadas em detrimento das rampas (figura #26) que são muito inclinadas e que podem causar derrapagens, apesar da técnica de acabamento com xisto a cutelo ou em pilha pretender minimizar esse efeito. A sua relação de integração no muro é semelhante à descrita para as escadas adossadas ou embutidas com a diferença óbvia de se tratarem de gestos mais prolongados.



#24 Escada salta-cão.

#25 Quinta da Azinheira, Stª. Marta de Penaguião. Escadas embutidas com degraus de laje inteira.

#26 Quinta da Comenda, Resende. Rampa em granito.

Quanto às escadas que se desenvolvem transversalmente ao comportamento dos socalcos (figura #27), estas são compostas por uma sequência de vários lanços intercalados por patamares. É notório o impacto que um enfiamento deste género causa, destacando-se pela sua posição de ruptura com a tendência horizontal definida pelos muros que desenharam a topografia envolvente. Para defender a sua tensão, estas escadas precisam de assumir maior largueza e solidez.

*Algumas destas escadarias adquirem um aspecto monumental já que se organizam em vários lanços ao longo da encosta. Em alguns casos o capeado dos muros de divisão é transformado em escada, formando por vezes lanços duplos paralelos, correspondentes ao muro de divisão de cada propriedade.<sup>16</sup>*

Outra singularidade da paisagem vinhateira que é possível observar em determinados casos é o recurso à caiação para sinalizar elementos de circulação existentes no terreno, quer sejam escadas, rampas ou caminhos. Algumas construções de apoio à actividade agrícola são igualmente marcadas pelo revestimento branco. Assim, os muros que acompanham os percursos principais das propriedades, tal como aqueles que suportam as estruturas mencionadas, são realçados e surgem como sinais na paisagem.

<sup>16</sup> "Arquitecturas da paisagem vinhateira. Inventário. Mancha na Ilha" in *Arquitecturas da paisagem vinhateira*, (coord. Natália Fauvrelle), *op. cit.*, página 55.



#27 *Quinta do Roncão*, Aljô. Escadas transversais monumentais.



Os caminhos de acesso às plantações no interior das quintas ajustam-se em função da topografia do local, procurando as zonas de menor inclinação do terreno quando possível e desenvolvendo-se em movimentos lineares. Situa-se entre parcelas de vinha e geralmente são murados ou marcados por bordaduras de árvores, sobretudo se definirem uma divisão entre propriedades. A estabilidade e o traçado proporcionado pelos caminhos é, por vezes, também aproveitado para a condução de águas pluviais através de canaletes. Por outro lado, os próprios muros dos canais de água rasgados no terreno podem igualmente servir propósitos de circulação com lajes ocasionais a fazer de pontões sobre o fosso do canal (figura #28). Trata-se de uma apropriação do género daquela observada com outros muros transversais (normalmente, de divisão) que apresentam capeamento cuidado com o objectivo de acumularem a função de percurso.



#28 *Quinta do Panascal*, Tabuaço.  
Canal de condução de águas com remate de muros capeado.  
#29 *Quinta da Azinheira*, Stª. Marta de Penaguião. Cunhal reforçado e abrigo embutido.

Existem ainda outras construções de raiz vernacular disseminadas pela paisagem vinhateira que complementam a prática vitícola. Saliente-se as arquitecturas da água (tanques, poços, reservatórios, canais) e os abrigos (figura #29) e construções para arrumo das alfaías agrícolas.

Compreender as diferentes fases e os processos de transformação do território duriense permite, assim, olhar a paisagem com a capacidade de procurar e distinguir elementos que comuniquem características, convívências e alterações neste lugar, enriquecendo a leitura que o observador faz no contacto com esta realidade.

## 2.4 OFICINAS VINÁRIAS

*A verdade é que um vinho, se tem personalidade, vem de um sítio. Para ter carácter, um vinho faz-se numa região. Particulares condições naturais, o sol e a pedra, a terra e a água, ajudam a criar um produto singular, um vinho diferente. Mas isto é apenas o princípio.*<sup>17</sup>

O fabrico de vinho esteve durante muito tempo, e até à segunda metade do século XX, condicionado por formas tradicionais de transformação da uva em mosto. Uma vez que este processo se realiza localmente, o viticultor duriense teve de desenvolver mecanismos e espaços com os recursos disponíveis que permitissem esta operação, fossem em larga escala ou de pequena produção. Hoje em dia, ainda existem muitos agricultores que têm a sua própria adega em casa, um espaço reduzido e apetrechado com os instrumentos necessários à produção vinícola caseira, onde podem levar a cabo as suas experiências pessoais.

De facto, a associação do espaço da adega à casa em meio rural é algo a que se assiste ainda antes do surgimento das grandes explorações vitícolas que vieram exigir a construção de estruturas maiores e mais adequadas. Por outro lado, estas adegas domésticas – geralmente integradas nas “lojas” do rés-do-chão das habitações – também continuam a aparecer contemporaneamente, à medida que novos agricultores vão estabelecendo a sua própria independência e conseguem plantar e manter as suas próprias parcelas de vinha.

Apesar da proliferação e da tradição que invocam estes pequenos espaços vitícolas que animam a região, é incontornável o papel crucial das grandes propriedades do Douro na definição da paisagem vinhateira e do vinho duriense que hoje conhecemos. Foram personalidades empreendedoras como D. Antónia Adelaide Ferreira<sup>18</sup> que investiram e plantaram hectares de vinha, construíram infra-estruturas e estabeleceram marcas empresariais produtoras de vinho de qualidade que ainda hoje perduram. Grandes conjuntos como o da Quinta do Vesúvio (figura #31) ou o do Vale Meão foram planeados de raiz e testemunham um aperfeiçoamento da evolução da quinta em relação com o território duriense.

Assim, pode dizer-se que a quinta protagoniza o núcleo agrícola que apoia e simboliza a vitivinicultura na região. Reúne um conjunto de construções

---

<sup>17</sup> António Barreto, *Douro*, Lisboa: INAPA, 1993 (1ª ed.), página 10.

<sup>18</sup> Foi uma importante empresária do Vinho do Porto durante o século XIX, mais conhecida como “Ferreirinha”.



#30 *Quinta do Seixo* fotografada por Emilio Biel. Portão de ingresso e acesso à casa em destaque.  
 #31 *Quinta do Vesúvio* fotografada por Emilio Biel.  
 Em primeiro plano, o cardenho dos trabalhadores em xisto, seguido da casa da quinta rebocada e com planta em "u". A *oficina vinária* situa-se depois da casa, na curva desenhada pelo monte.

segundo uma organização e integração no terreno que procura abranger valências produtivas (relacionadas com as práticas agrícolas), sociais e residenciais (a casa do proprietário) e mesmo religiosas (a capela). A sua estrutura define-se pela relação que mantém com o território, procurando uma implantação eficaz para a distribuição hierárquica e funcional dos seus espaços,<sup>19</sup> podendo estes encontrar-se concentrados (habitação + produção) ou um pouco mais dispersos, mas nunca desfazendo a lógica do conjunto construído.

Considerando-se o modelo de quinta do século XIX, altura em que se verifica a consolidação deste tema,<sup>20</sup> as diversas dependências da quinta contemplariam adegas, lagares, armazéns e cardenhos,<sup>21</sup> construções que comporiam o centro de serviço em torno do qual se desenvolveriam os terrenos de cultivo. O destacamento dos elementos de produção do corpo principal da habitação deve-se ao crescimento do negócio vinícola e à necessidade de expansão e autonomização destes espaços.<sup>22</sup> Estas peças, geralmente térreas, passam a ser reconhecidas como volumes isolados de dimensão assinalável, procurando estabelecerem-se perto das vias de acesso, de modo a facilitar a circulação de pessoas e produtos. Os armazéns, quando possível, situar-se-iam relativamente perto do rio para se proceder ao escoamento das pipas. Esta condição é mais comum nas quintas edificadas de raiz durante o século XIX no Douro Superior, situando-se as do Cima Corgo ainda na segurança da meia encosta e as do Baixo Corgo, muitas vezes misturadas com os povoados antigos, longe do rio.

Neste contexto, difunde-se a construção da adega em soccalco nas grandes propriedades (figura #34). Trata-se de um método tradicional de produção vertical, recorrendo à gravidade como força natural para conduzir os mostos de um nível superior para outro mais baixo. De acordo com o visconde de Vila Maior<sup>23</sup> – que emprega o termo “*oficinas vinárias*”<sup>24</sup> referindo-se a estas estruturas – as construções estariam integradas em terreno inclinado, formando um edifício rectangular em duas partes contíguas e com pisos a alturas diferentes, sendo o de cima destinado aos lagares e prensas e o de baixo à adega.<sup>25</sup> Estes pisos comunicariam entre si, permitindo ao mosto descer através de caleiras de pedra construídas ao longo da parede directamente para os tonéis.<sup>26</sup>

---

19 Ver Ana Luísa Moura, *Quintas do Douro: análise tipológica do conjunto edificado, séc. XVIII-XX*, Prova final, docente acompanhante Prof. Manuel Fernandes de Sá, Porto: FAUP, 2005, página 44.

20 *id. ibid.*

21 Estruturas de parcas condições para albergar de noite os trabalhadores que se deslocavam sazonalmente às quintas. “(...) *casas térreas, pouco arejadas e sem luz directa, tendo a porta como única abertura. Normalmente existiam dois edifícios: um destinado aos homens e outro às mulheres, mobilados unicamente com tarimbais* (...)”, Natália Fauvre, “O Douro das quintas do Cima Corgo” in *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares* (Teresa Soeiro et al.), *op. cit.*, página 187.

22 *idem*, página 184.

23 Autor de *O Douro Ilustrado* (1876) onde regista a sua viagem pelo Douro (de Barca de Alva à Foz) com descrições das paisagens agrícolas e vinhateiras, das quintas e respectivos espaços de produção. Ver Nelson Campos Rebanda, “A evolução da paisagem agrária no Douro Superior” in *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares* (Teresa Soeiro et al.), *op. cit.*, páginas 274-277.

24 Vila Maior, *O Douro Ilustrado*, 1876, citado por Nelson Campos Rebanda, *id. ibid.* e Ana Luísa Moura, *Quintas do Douro: análise tipológica do conjunto edificado, séc. XVIII-XX*, *op. cit.*, página 53.

25 Vila Maior, *O Douro Ilustrado*, 1876, citado por Ana Luísa Moura, *idem*, página 47.

26 Nelson Campos Rebanda, “A evolução da paisagem agrária no Douro Superior” in *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares* (Teresa Soeiro et al.), *op. cit.*, página 277.

Também Vizetelly,<sup>27</sup> que empreendera viagem pelo Douro tal como Vila Maior, descreve de forma semelhante o funcionamento e as características destas unidades de produção. Sobre a Quinta do Seixo (figura #30), regista:

*A casa dos lagares é uma vasta construção, de tecto baixo, terminando em ponta, e iluminada por várias aberturas quadradas ao longo de uma das paredes; contém quatro lagares, o maior dos quais tem capacidade para produzir, duma só vez, trinta pipas de vinho. Como é de uso em todo o Alto Douro, esses lagares são de pedra, e têm três pés de profundidade. À frente de cada um, em nível inferior, está um pequeno reservatório, chamado dorna, para o qual corre o mosto depois de pisado e que comunica por meio de tubos com os grandes tonéis que se encontram em baixo, na adega, se bem que não estejam exactamente sob os lagares, mas sim em frente das dornas somente em nível inferior de uns doze pés; o acesso à adega faz-se por uma estreita escada de madeira. Ao longo dos lagares corre um parapeito de pedra para o qual se sobe por alguns degraus e onde, durante a pisa das uvas, se colocam os feitores, com um varapau na mão, para observarem se cada um dos homens vai cumprindo a sua tarefa.*<sup>28</sup>

Por vezes, ainda se confronta com formas anteriores de adegas de funcionamento horizontal, reconhecendo a obsolescência de tais sistemas em que “o mosto é levado até aos tonéis com canecos, baldes de madeira com aros de metal, e com uma asa a um lado, o que causa, não só perda de tempo e de trabalho, mas também prejuízo para o próprio vinho, que nessa altura ainda se encontra em fermentação”.<sup>29</sup>

Nos casos em que a fachada posterior do edifício se encontra liberta, é possível encontrar algumas aberturas que permitem o despejo da uva directamente nos lagares à cota superior. Portas e janelas são posicionadas estrategicamente e, apesar de ser recomendado que as zonas de fermentação sejam bem iluminadas e arejadas,<sup>30</sup> não deverão ser numerosas, evitando assim interferir com a temperatura interna que se quer fresca e constante. Estas condições são favorecidas pelo facto de a adega, muitas vezes, se encontrar parcialmente enterrada e por serem empregues grossas paredes de pedra. O telhado é executado em telha de barro, podendo ser de uma ou duas águas que unificam os dois pisos num volume compacto (geralmente há uma água que se estende visivelmente no sentido do declive do terreno) ou separado em estruturas diferentes para o volume de cima e o de baixo. As dimensões dos edifícios – e dos respectivos tonéis, cubas e pipas – variam muito.<sup>31</sup> Vila Maior aconselha ainda

---

27 Autor de *Facts about Port and Madeira*, 1880. Ver tradução portuguesa *No País do Vinho do Porto*, Porto: Instituto do Vinho do Porto, 1947.

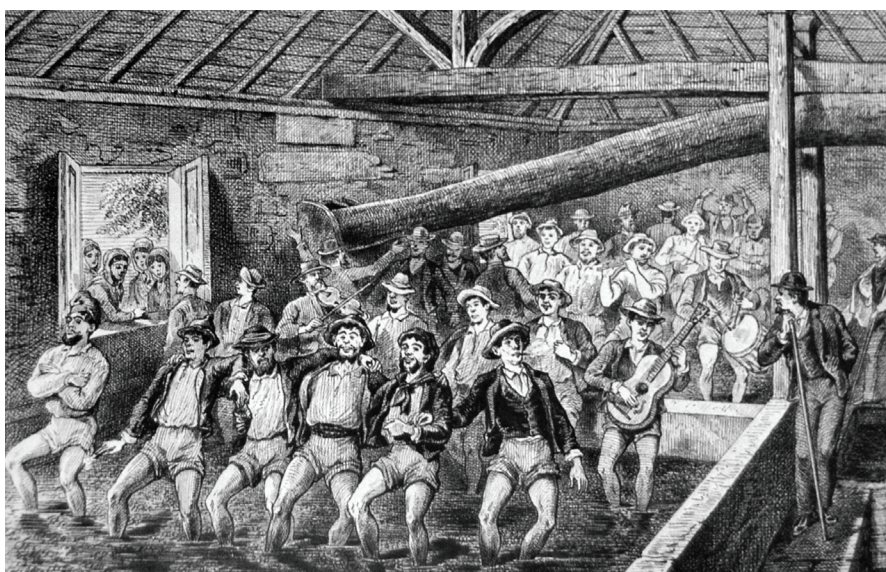
28 Henry Vizetelly, *No País do Vinho do Porto*, op. cit., páginas 23-24.

29 *idem*, página 11.

30 Augusto de Figueiredo, *Construções rurais: habitações, estábulos, oficinas e arrecadações agrícolas (incluindo materiais e sua preparação)*, Porto: Livraria Chardron, 1905, páginas 236-237.

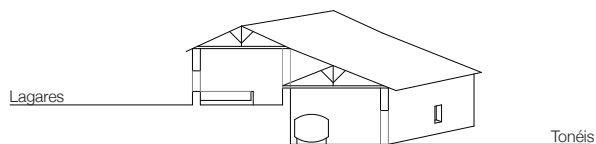
31 António Barreto, *Douro*, op. cit., página 131.





#32 Entrada das uvas no lagar. Fotografia da Casa Alvão.

#33 Lagarada, prensa de fuso e vara. Desenho de William Prater, reproduzido em Vizetelly 1880, versão portuguesa de 1947.



#34 Esquema em corte da adega em socalco.

Baseado no exemplo da adega do Vesúvio analisado em Ana Luísa Moura, *Quintas do Douro: análise tipológica do conjunto edificado, séc. XVIII-XX*, op. cit., página 47.

colocar a porta do armazém orientada a norte ou procurar protegê-la com a sombra de árvores,<sup>32</sup> devendo esta ostentar dimensões generosas e limitar-se, em número, ao estritamente necessário para servir convenientemente a adega. A plantação de árvores à volta dos edifícios da quinta e, em especial, do armazém, proporciona algum conforto e frescura.<sup>33</sup>

Reunir todas as condições ideais na construção das *oficinas vinárias* revela-se difícil, existindo muitas vezes constrangimentos topográficos, de acessibilidades ou de pré-existências locais que exigem a adaptação das estruturas ao contexto, o que resulta em algumas soluções variadas de integração na propriedade e de relação com o conjunto. Contudo, o modelo de funcionamento da adega vertical do século XIX mantém-se coerente nas suas aplicações, revelando-se como a estabilização do método tradicional de produção vinícola e reconhecendo-se as suas características gerais nos seus edifícios.

Apesar da *oficina vinária*, tal como outras edificações da quinta, não ser um elemento que modela e liga a paisagem vinhateira, à semelhança de outras estruturas que constroem essa paisagem, não deixa de ser um exemplo de arquitectura popular autóctone directamente relacionado com as práticas vitivinícolas (e indispensável às mesmas) que se integra segundo as lógicas de desenvolvimento do território construído. Desde a sua posição em socalco aos materiais locais aplicados e passando pelo diálogo com as vias existentes, torna-se evidente que é uma solução que se molda e apoia na especificidade do seu contexto.

## 2.5 SOBRE A CONSTRUÇÃO DE LUGAR E DE IDENTIDADE

*As vinhas do Rio Douro constituem um dos mais imponentes espaços do mundo, só comparáveis aos campos de arroz da China também plantados em socalcos. Um lugar assim não morrerá nunca. É privilegiado para o sofrimento e o seu destino é viver em convulsões como se vê pelo gesto das videiras, curvas, nodosas, escamudas, negras.*<sup>34</sup>

in *Vale Abraão*, Manoel de Oliveira

A construção da identidade de uma região é um processo que reúne relações estabelecidas entre o homem e o seu território, desenvolvidas num determinado espaço e ao longo de um certo período de tempo. São manifestações materiais e imateriais de cultura que são passíveis de permanência e de mutabilidade, mantendo-se, desaparecendo ou evoluindo.<sup>35</sup>

*Património* é o termo que designa estas realidades de construção social e cultural e representa, simbolicamente, a memória e a identidade local.<sup>36</sup>

32 Vila Maior, *O Douro Ilustrado*, 1876, citado por Ana Luísa Moura, *Quintas do Douro: análise tipológica do conjunto edificado, séc. XVIII-XX*, op. cit., página 54.

33 António Barreto, *Douro*, op. cit., página 55.

34 *Vale Abraão*, filme de Manoel de Oliveira, 1993 (3:14'32).

35 Ver Elsa Peralta da Silva, "*Património e identidade. Os desafios do turismo cultural*" in revista *Antropológicas* #4, Porto: Edições Universidade Fernando Pessoa, 2000 (versão online).

36 *idem*.



Pressupõe-se como resultado de um acto colectivo e o seu valor advém do sentimento comum de pertença que evoca, seleccionado e distinguido de entre outras manifestações da comunidade como elemento de preservação e diferenciação das características de um grupo.<sup>37</sup>

O contexto duriense, enquanto paisagem humanizada e cultural, compreende os conceitos de identidade e património que se têm vindo a revelar nos temas desenvolvidos ao longo do discurso de observação sobre o território. Fruto de uma acção intencional sobre a paisagem natural, os vários elementos de intervenção humana que criam a paisagem vinhateira reestruturam as dinâmicas locais, baseando-se nas três principais relações entre homem e natureza que Norberg-Schulz<sup>38</sup> definiu como premissas da ocupação/construção humana de um lugar. Assim, a “*visualização*” afirma-se como o primeiro momento do processo, em que o homem reage às sugestões naturais que a paisagem oferece, construindo de acordo com associações imediatas que infere da sua leitura do território. Assiste-se, portanto, à acentuação das características morfológicas locais: onde é sugerido um enclave protegido entre encostas, constrói-se um aglomerado compacto que procura a interioridade. Onde surge um movimento linear extensivo e de cota estável, procura-se adaptar o terreno a um caminho.

O segundo momento prende-se com a “*complementaridade*” e a criação de estruturas adicionais que possam fazer falta à lógica do assentamento humano ou da actividade potenciada pelo local.

Por último, o terceiro factor traduz-se na atribuição de uma “*simbolização*” que confira significado e valor à obra e que seja apreensível pelo indivíduo.

*Onde as condições existentes são favoráveis, a visualização é o meio mais importante para a concretização do lugar, enquanto que num local onde a natureza oferece menos, torna-se necessário o seu melhoramento pela complementaridade e simbolização.*<sup>39</sup>

Este conjunto unificado de relações representa a dimensão existencial do homem no espaço através da concretização construtiva. Procurando perceber a vocação de um determinado meio<sup>40</sup> ou revelando os significados potenciais que lhe estão subjacentes,<sup>41</sup> cria-se uma nova realidade. São os diferentes elementos que participam na transformação da natureza que podem vir a proporcionar a experiência cultural de um lugar. Contudo, é importante insistir na ideia de que a escolha do sítio, feita à partida pelo homem imbuído da sua capacidade de “*visualização*”, assume um relevo fundamental na interacção que estabelece com os novos elementos intervenientes. As estruturas

37 *idem*. Ver também Françoise Choay, *A alegoria do património* (trad. Teresa Castro), Lisboa: Edições 70, 2012 (1ª ed. *L'Allégorie du patrimoine*, 1992), página 16.

38 Ver Christian Norberg-Schulz, *Genius-Loci: towards a phenomenology of architecture*, New York: Rizzoli, 1980 (1ª ed.), página 17.

39 *idem*, página 170. Tradução livre da autora.

40 *idem*, página 23.

41 *idem*, página 18.

topológicas básicas existem antes de qualquer tentativa de geometrização ou ordenamento por intermédio da construção.<sup>42</sup> São definidas pelos limites visuais de uma paisagem – céu, horizonte, recortes de montanhas ou baías –, estão presentes na escala dos elementos naturais do lugar – afloramentos rochosos, vegetação, montes altos ou baixos, próximos e distantes – e ganham expressão através da variação de superfícies, texturas, luz, cores e estações do ano.

Todas estas variantes influem na determinação do carácter<sup>43</sup> ou personalidade de um lugar particular, seja ele exclusivamente natural ou de síntese entre elementos naturais e humanos. Esta última vertente trata uma relação indissociável que, uma vez corrompida, provoca a perda da identidade alcançada pelo conjunto.<sup>44</sup> O que não significa que os lugares sejam eternos e que não possam mudar sem conseguirem preservar a sua identidade.<sup>45</sup> As mudanças verificam-se sistematicamente e fazem parte da evolução das sociedades e dos territórios, sujeitos a novos diálogos, funções e sentidos. O modo como são integradas as alterações não muda necessariamente o valor identitário intrínseco a um lugar. Este pode e deve ser mantido, garantindo assim a estabilidade e continuidade de motivos significantes locais que constroem uma realidade específica que é importante na definição de um indivíduo ou de uma colectividade.

*A identidade humana pressupõe a identidade de lugar.*<sup>46</sup>

No Douro, a transformação do meio natural criou uma paisagem cultural extensiva, onde é possível observar o resultado das diferentes interpretações e intenções do homem sobre factores naturais. Aqueles elementos morfológicos básicos que definem o contexto primário – topografia do terreno, tipo de clima, presença de água, pedra e certas espécies de vegetação – mantêm a sua representatividade no novo conjunto, ao qual são introduzidos outros elementos – como a vinha, outras culturas agrícolas e construções –, que se enraizam no local através da acentuação ou reutilização das características locais. As “*soluções vernaculares*”<sup>47</sup> exprimem uma relação directa de adaptação a determinado meio e são a base de uma arquitectura considerada popular e identitária, reconhecível pela sua autenticidade e radical utilitarismo. Estas arquitecturas constituem o património comum de um grupo de pessoas que entre si desenvolveram uma mesma tradição. Na sua variedade de soluções, encarnam uma resposta eficiente a “*usos e necessidades perenes e estabilizadas*”, recorrendo à sábia utilização de “*técnicas e materiais disponíveis e económicos*” operados por “*mão-de-obra qualificada por muito antiga experiência*”. Uma arquitectura popular “*adapta-se à topografia e funde-se na paisagem, por isso é perfeita no seu bom senso/senso comum*”.<sup>48</sup>

---

42 *idem*, página 13.

43 *idem*, páginas 6-16, *passim*.

44 *idem*, página 12.

45 *idem*, página 18.

46 *idem*, página 22.

47 *idem*, página 171.

48 Alexandre Alves Costa, “Álvaro Siza” in *Álvaro Siza: 1954-1976* (ed. Luiz Trigueiros), Lisboa: Blau, 1997, página 14.



#35 Poda. *Frames do filme Vale Abraão*,  
Manoel de Oliveira, 1993.

É a esta capacidade de sensatez associada a valores de identificação que deve ser dada continuidade, mantendo assim a lógica de equilíbrio do território construído. Factores de evolução tecnológica e mudanças sociais são inevitáveis e a sua integração deve ser convenientemente ponderada, tal como a funcionalidade e coerência actual de determinadas características mais antigas. Uma posição crítica frente à memória patrimonial, assim como na abordagem às intervenções contemporâneas será, portanto, fundamental para a continuação da construção do lugar. A categorização da paisagem vinhateira duriense como “*cultural, evolutiva e viva*”<sup>49</sup> contém em si esta noção ambivalente de uma realidade activa, tradicionalmente empírica, que integra modernidade, mas que não deixa de respeitar os princípios a partir dos quais se desenvolveu, relacionados com a exploração vitivinícola de qualidade.<sup>50</sup>

O lugar não pode ser encarado apenas como uma construção física humana. É também um modo de construção do homem, da sociedade e da cultura.<sup>51</sup>

---

49 Candidatura do Alto Douro Vinhateiro a Património Mundial da UNESCO, citado por Fernando Bianchi de Aguiar, “*O Alto Douro Vinhateiro, uma paisagem cultural, evolutiva e viva*” in revista *Douro – Estudos & Documentos*, op. cit., páginas 143-152 (versão online).

50 Fernando Bianchi de Aguiar, “*O Alto Douro Vinhateiro, uma paisagem cultural, evolutiva e viva*”, in revista *Douro – Estudos & Documentos*, op. cit., página 146 (versão online).

51 Christian Norberg-Schulz, *Genius-Loci: towards a phenomenology of architecture*, op. cit., página 166.

### 3.0 SABOR DO VINHO E DO ESPAÇO



*As palavras não substituem a autêntica experiência física e sensorial.<sup>1</sup>*

Juhani Pallasmaa

Entro nos espaços parados de uma velha cave em Gaia.<sup>2</sup> De imediato sou invadida pelo forte aroma alcoólico, de madeira adocicada, cuja secura chega até à boca. A penumbra reduz a visibilidade e sinto o ar frio na pele. Inspiro novamente, tentando usar o olfacto para decifrar os elementos que participam no espaço. Quando sinto que já me habituei à escuridão, começo a caminhar pelo vazio traçado pelos percursos, pressentindo os enormes volumes de tonéis e pipas empilhadas contra a escuridão e a humidade que se eleva da terra onde pousam. Não resisto a procurar com os dedos aquelas madeiras envelhecidas e encosto a palma da mão a um balseiro gigante como se medisse o seu peso. Encontro-me num ambiente quase solene, por enquanto não há turistas à vista, e o silêncio ilude a lenta actividade que se desenrola no interior daquela estrutura. O odor que aqui reside é bem diferente dos jovens mostos em fermentação nas adegas do Douro em Setembro. Esse é acre, incisivo e vivo, ainda não conhece as subtilidades da idade, e alastra-se a toda a região durante a vindima. Assim que nos aproximamos de uma dessas estruturas vinícolas, somos envolvidos pela azáfama de homens e máquinas que trabalham debaixo de sol e pó. No interior, os sons metálicos do equipamento de vinificação, sombras de passos apressados junto às portas abertas que deixam entrar luz e, sobretudo, a intensidade desses vapores de fermentação que pairam nos espaços. Passado este período tumultuoso que termina com a encubação, há-de chegar a altura de algum repouso na adega, enquanto as substâncias invisíveis se transformam.

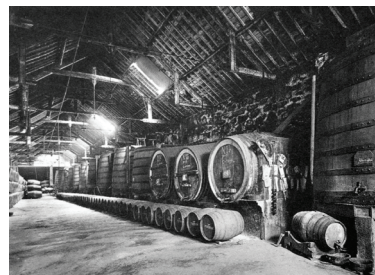
A especificidade dos espaços destinados ao vinho contém em si mesma, na função que encerra, um conjunto de características que, através de uma intensidade maior ou menor, se manifesta na experiência sensorial do utilizador naqueles espaços. Constitui já uma base estimulante da dimensão perceptiva que pode ser valorizada numa resposta arquitectónica sensível a esses aspectos e que procurará o equilíbrio e fusão entre o necessário e o que poderá ser poético. Duas linguagens diferentes, a arquitectónica e a do vinho, juntam-se assim para materializar ambientes e sabores. É a íntima relação entre o vinho e o espaço que o produz e armazena que gera factores de contaminação entre os dois elementos, tornando-os indissociáveis um do outro e determinando uma identidade comum.

---

1 Juhani Pallasmaa, *Questions of Perception: Phenomenology of Architecture* (dir. Steven Holl, Juhani Pallasmaa, Alberto Pérez-Gómez), revista *a+u Architecture and Urbanism*, #Publicação Especial, Tokyo: a+u Publishing Co., Ltd., Julho 1994, página 40. Tradução livre da autora.

2 Memória de uma visita matinal à Cave Graham's em Vila Nova de Gaia em Dezembro de 2012.





#36 Menos é Mais Arquitectos Associados, *Quinta do Vallado*, Régua 2011.  
 #37 Agitando o mosto no lagar, *Quinta do Castelo*, Oliveira, Mesão Frio 1911.  
 #38 Prensagem no lagar com recurso à prensa de cunhas, 1911.  
 #39 Armazenamento numa cave em Vila Nova de Gaia.

### 3.1 NA VIRAGEM DA TRADIÇÃO

Nos espaços produtores e de armazenamento de vinho, é clara e imperativa a necessidade de criar condições para albergar as actividades específicas que aqui se desenvolvem. A evolução destas estruturas documenta novas possibilidades e técnicas que se baseiam na integridade e melhoramento dos tradicionais processos de vinificação.

A passagem das antigas estruturas de produção para outras mais recentes testemunha, não só, a industrialização do sector vinhateiro à escala do volume de quantidade de produção pretendido, mas também denuncia a modernização e higienização dos espaços e dos processos. Surgem as cubas de inox e novos equipamentos mecânicos que substituem acções manuais; o conhecimento trazido pela enologia determina cientificamente e de forma rigorosa os processos a desenvolver; as caves subterrâneas e as construções de grossas paredes de pedra, piso em terra e cobertura de telha dão lugar a invólucros de betão que isolam o ambiente interior; a electrificação das estruturas permite a utilização de luz artificial e meios mecânicos de controlo de temperatura e humidade que definem as condições óptimas internas. Este facto, associado à supressão da maior parte dos materiais naturais, evita a criação de fungos e maus odores que possam contaminar e prejudicar o processo viníco. Torna-se possível determinar artificialmente diferentes ambientes num mesmo edifício, o que contorna o problema da deslocação do vinho para outro lugar onde existem melhores condições de amadurecimento, como era o caso do vinho do Porto que apenas envelhecia em Gaia.<sup>3</sup>

Através deste conjunto de transformações, as novas adegas atingem um grau de sofisticação e salubridade técnica patente nas características dos novos espaços industriais. No entanto, saliente-se que os antigos métodos não desapareceram por completo, permanecendo uma “*sobreposição de processos tradicionais e modernos*”<sup>4</sup> que, no fundo, é o reflexo de uma evolução localizada dos processos vinícolas.

---

3 “Longe do mar, com elevadas amplitudes térmicas e baixa humidade relativa durante longos períodos do ano, o Douro foi durante muito tempo considerado o pior sítio para envelhecer Vinhos do Porto. Antigamente, os ingleses utilizavam uma expressão para caracterizar o aroma dos vinhos envelhecidos no Douro: “Douro Bake”, que os portugueses traduziram para “Torrado do Douro”. Com a tecnologia disponível actualmente, existem já formas de construir armazéns no Douro que resolvam este problema.” in *Guia do vinho, Maturação de Vinho do Porto*, disponível em [http://www.sograpevinhos.eu/enciclopedia/guia\\_vinho/maturacao/porto](http://www.sograpevinhos.eu/enciclopedia/guia_vinho/maturacao/porto) (consultado a 17 de Junho de 2013).

4 José Alexandre Roseira, “A Vinificação” in *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares* (Teresa Soeiro et al.), op. cit., página 317.

### 3.2 ESPAÇOS E PROCESSOS DA PRODUÇÃO VINÍCOLA ACTUAL

Para a elaboração de um projecto sobre este tema será imprescindível efectuar um estudo separado sobre os aspectos funcionais da adega contemporânea. Segue, assim, uma breve descrição dos espaços deste tipo de instalações, assim como das actividades vitivinícolas que aqui se desenrolam. Trata-se de um conhecimento objectivo necessário para alguém exterior à área da enologia conseguir compreender as estruturas básicas processuais sobre as quais identificar condicionantes e lançar um programa sólido.

Tomou-se como exemplo o caso de uma adega no Douro, a da Quinta de Nápoles, pela eficiência do projecto de arquitectura e a clareza da associação entre espaço e processo de produção.

Começa-se no terreno com a vindima.

Assim que a uva atinge o grau de maturação ideal para o tipo de vinho que se pretende produzir, procede-se à sua recolha – manual ou mecânica – e transporte para a adega. A zona de recepção (figura #40) é assim o primeiro espaço a acolher o processo de vinificação. Pode ser interior e/ou exterior, devendo garantir um acesso fácil aos veículos que ali vêm efectuar as descargas. Caso se situe no exterior convém que contemple uma área coberta para proteger do sol intenso de verão, altura em que se procede à vindima, e também para evitar que ocasionais ocorrências de chuva possam provocar uma fermentação antecipada da uva.



#40 Andreas Burghardt, *Quinta de Nápoles*, Santo Adrião 2007. Recepção na cobertura, piso 0.

Fazem parte desta zona alguns equipamentos que, se forem móveis, poderão ser recolhidos no fim do período de vindima, como a balança, a mesa ou tapete de selecção e o desengaçador/esmagador. Esta última máquina dá início às operações de transformação, começando com a separação da uva do pé do cacho – normalmente descartado por interferir com as características desejáveis para o vinho –, seguindo-se o esmagamento do fruto que assim liberta o seu sumo. O método tradicional deste processo recorre à pisa a pés em lagares interiores e é uma prática que permanece activa actualmente,

embora em pequena escala. Já as antigas prensas que ajudavam nesta etapa acabaram por ser substituídas por equipamento mecânico que reproduz as mesmas funções em recipientes apropriados.

Ainda na zona de recepção situam-se os tegões: são tanques de paredes interiores inclinadas onde são despejadas as uvas, sendo depois conduzidas por um parafuso sem-fim em rotação até ao desengaçador/esmagador e às etapas subsequentes. Um dos sistemas de condução de massas para o interior da adega consiste em pequenos vãos abertos na laje de piso superior por onde se faz passar com a ajuda de mangueiras o mosto resultante das operações desencadeadas na recepção (figura #41). Esta solução apoia-se no recurso à gravidade como sistema de condução vertical dos mostos durante o processo de vinificação.

Esta estratégia, já observada nas construções tradicionais do género, é relativamente comum. Esquemáticamente, o procedimento pode ser ilustrado pela diferenciação de níveis, iniciando-se o processo numa cota superior, sendo as substâncias encaminhadas pelas diversas fases através da acção da gravidade (figura #43). Evita-se, assim, o bombeamento mecânico do vinho, que poderá interferir com o seu desenvolvimento, optando-se por uma força natural e económica. No entanto, dificilmente se prescindirá por completo das bombas de condução de massas que se verificam úteis na passagem de vinho entre cubas num mesmo nível.

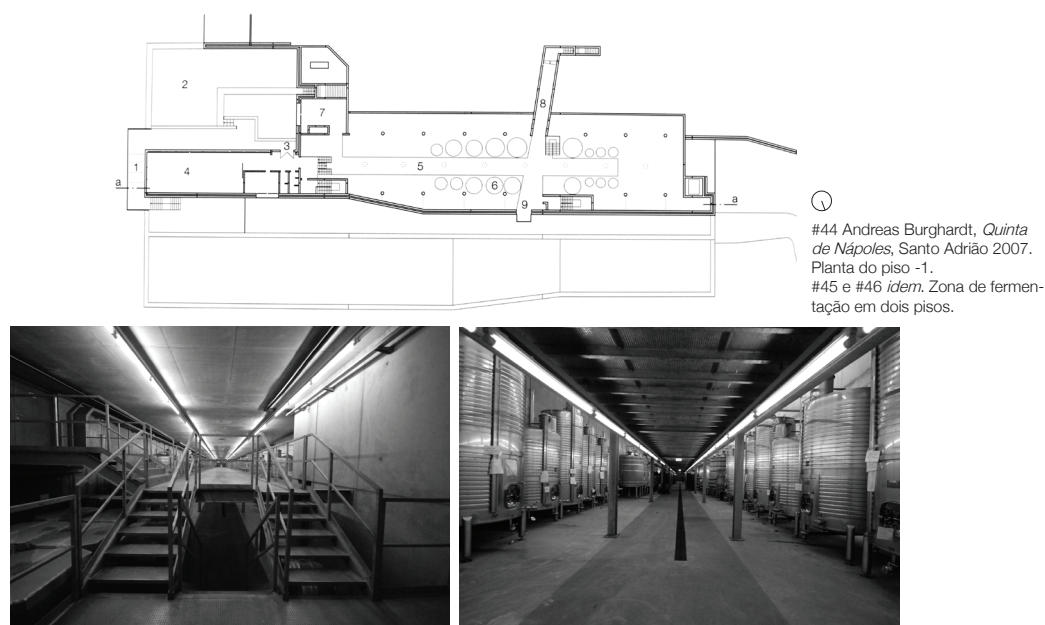


#41 e #42 Andreas Burghardt, *Quinta de Nápoles*, Santo Adrião 2007. Zona de fermentação, piso -1.  
#43 *idem*. Vista sobre os três pisos interiores.

A fermentação é o próximo passo no processo de produção vinícola e decorre já no interior do edifício, em ambiente controlado, prolongando-se durante um período de tempo variável de acordo com o vinho pretendido. É nesta fase que os açúcares presentes na uva se transformam em álcool, podendo esta operação ser complementada e corrigida pela introdução de outras substâncias enológicas. Os espaços de fermentação devem encontrar-se em contacto com ou relativamente próximos das zonas onde ocorre o esmagamento, a prensagem e também o armazenamento. O seu dimensionamento deve corresponder à capacidade prevista de produção, tendo em conta o tamanho e a quantidade de cubas a instalar nestes espaços. Estas podem ser de madeira ou aço inox. Recomenda-se que exista uma correcta ventilação desta



zona, devido à concentração de vapores e odores provenientes do processo de fermentação. No caso de se optar pelo esmagamento da uva em lagar, é aqui que se desenrola a primeira fermentação, completando-se depois o processo em cuba, pelo que o arejamento adequado deste espaço é também fundamental.



A prensagem é uma etapa que ocorre em momentos diferentes da vinificação, tratando-se de vinhos brancos ou tintos. No caso dos brancos, a passagem pela prensa pneumática horizontal destina-se a obter um mosto clarificado, ficando retidos os sólidos da uva, antes de se proceder à fermentação em cuba. Este equipamento pode ser móvel, juntando-se a outros na zona de recepção, ou pode integrar-se num espaço próprio, associado à zona de fermentação dos brancos. Já a prensagem dos tintos, que também diz respeito à separação dos resíduos sólidos do mosto, é feita no final da fase de fermentação e, muitas vezes, recorre a uma prensa vertical.

Estes procedimentos correspondem ao processo de vinificação, ou seja, da transformação da uva em vinho e incluem ainda a estabilização na fase final da fermentação e a filtração para a remoção de partículas. Segue-se o período de maturação ou estágio, compreendido entre o fim da vinificação e o engarrafamento, em que o vinho irá amadurecer, acentuando e ganhando novas características.

Geralmente, a maturação do vinho dá-se em cuba de inox, tonel ou barrica de madeira de carvalho, podendo também, em casos específicos (como o espumante ou determinados Portos), prolongar-se em garrafa. A sua duração, em todas as situações, é variável. Durante este tempo, e através de fenómenos de oxidação e redução, o vinho sofre alterações a nível de cor, aroma e sabor que acabam por definir o produto final. O tipo de recipiente onde se encontra acondicionado, assim como as condições do espaço de armazenamento influenciam o decorrer deste processo. Saliente-se o facto da maturação em barrica ser valorizada pela maior expressividade e intensidade

aromática conferida pelo contacto da madeira com o vinho.

Assim, os espaços destinados ao envelhecimento do vinho devem reunir um conjunto de características que propiciem um ambiente favorável. Apesar de serem recorrentes as situações em que um único espaço alberga formas diferentes de armazenamento, nas adegas maiores é geralmente feita uma distinção entre as zonas de cubas e barricas, havendo ainda a preocupação de criar salas isoladas para brancos e tintos específicos e outros tipos de vinho que exijam condições particulares de amadurecimento, como é o caso do vinho do Porto. A sala de estágio em barrica (figura #47) pode beneficiar de uma posição subterrânea para minimizar o impacto das trocas térmicas entre interior e exterior, conservando, assim, um ambiente interno mais estável que deverá ser seco e fresco. Este, no entanto, é actualmente determinado pelo controlo mecânico que garante uma maior precisão no processo de amadurecimento do vinho. Também a humidade do espaço deve ser monitorizada e recomenda-se que seja maior do que nos espaços de armazenamento em cuba, não devendo chegar ao ponto de criar bolores e fungos.<sup>5</sup> Estipula-se que, para uma correcta maturação de vinho tinto em barrica de madeira, este deve ser conservado a uma temperatura fresca de 12 a 16°C<sup>6</sup> (sem risco de congelamento no inverno) e a uma humidade relativa de 85% para evitar a evaporação de grande parte do seu conteúdo.<sup>7</sup> Acrescente-se também que a tendência de envelhecer vinhos brancos unicamente em cuba de inox está a ser revertida, sendo visíveis apostas recentes e bem sucedidas do seu amadurecimento em barrica, à semelhança da tradição borgonhesa.<sup>8</sup> A luz solar directa nestes espaços não é aconselhada, existindo vários exemplos arquitectónicos de aplicação de luz artificial para iluminar salas de barricas. Também é recomendada a ausência de vibrações, que podem ser provocadas por índices sonoros elevados, e que perturbam o repouso do vinho.

Terminado o período de maturação, o produto é finalmente engarrafado e armazenado para distribuição (figura #48), de preferência num espaço próprio com autonomia de saída do edifício e junto a um acesso indicado para viaturas de carga. Completa-se assim o conjunto de espaços principais relacionados com as actividades produtoras da adega.



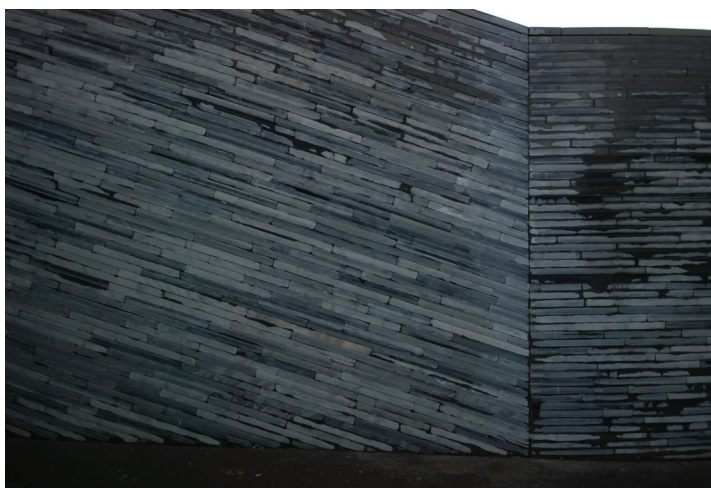
#47 Andreas Burghardt, *Quinta de Nápoles*, Santo Adrião 2007. Sala de estágio em barrica, piso -3.  
#48 *idem*. Sala dos engarrafados, piso -3.

5 *Wine and Architecture* (dir. Heinz-Gert Woschek et al.), *op. cit.*, página 23.

6 Ver *Guia do vinho, Maturação de vinho tinto*, disponível em [http://www.sograpevinhos.eu/enciclopedia/guia\\_vinho/maturacao/tintos](http://www.sograpevinhos.eu/enciclopedia/guia_vinho/maturacao/tintos) (consultado a 17 de Junho de 2013).

7 *Wine and Architecture* (dir. Heinz-Gert Woschek et al.), *op. cit.*, página 23.

8 Ver *Guia do vinho, Maturação de vinho branco*, disponível em [http://www.sograpevinhos.eu/enciclopedia/guia\\_vinho/maturacao/brancos](http://www.sograpevinhos.eu/enciclopedia/guia_vinho/maturacao/brancos) (consultado a 17 de Junho de 2013).



#49 Bearth & Deplazes Architekten, *Weingut Gantenbein*, Fläsch, Suíça, 2008.  
#50 Menos é Mais Arquitectos Associados, *Quinta do Vallado*, Régua 2011.



### 3.3 ENTRE A DUALIDADE DA FUNÇÃO E DA PERCEPÇÃO

É evidente que uma das premissas base da arquitectura, desde sempre, tem sido a sua vocação utilitária. Apesar de não ser um critério exclusivo da criação arquitectónica, o factor primitivo da necessidade de espaços com determinadas características funcionais gera o pretexto ou motivo para o acto construtivo. A estreita correlação entre programa e espaço testemunha a adequação dos mecanismos de eficiência prática adoptados na resposta a um problema específico que se quer materializar.

A função essencial da adega, independentemente das novas funcionalidades sociais e culturais que recentemente incorpora, continua a ser a de produzir e envelhecer vinho. Como tal, deverão ser atendidos e considerados prioritários os requisitos técnicos que o permitirão. No entanto, a forma como é feita a abordagem a estas condicionantes pela linguagem arquitectónica pode acrescentar algo mais do que a pura objectividade e realização técnica. Sem deixar de respeitar essas exigências, a arquitectura pode imbuí-las de outros sentidos que serão deixados à descoberta proporcionada pela experiência do espaço.

*Experimentar arquitectura de uma forma concreta significa tocar, ver, ouvir e cheirá-la.*<sup>9</sup>

É uma atitude multi-sensorial que educa os sentidos para outras formas de comunicação. Conhecer, distinguir e compreender um determinado espaço implica um diálogo entre o corpo e a realidade do ambiente que o envolve, ultrapassando o conhecimento distante da geometria e da função. O exercício da experiência é uma acção localizada e resulta da apreensão de um conjunto de factores perceptivos que se fundem e interagem. Através de elementos físicos concretos revelam-se valores emotivos e com significado interpretados pelo indivíduo. A percepção é mais do que uma reacção a estímulos exteriores que o nosso corpo capta; passa pela articulação, armazenamento e processamento de experiências, raciocínios<sup>10</sup> e memórias.

O espaço do vinho surge como um campo onde se poderá desenvolver uma arquitectura dos sentidos, prevendo-se que as próprias actividades

---

9 Peter Zumthor, "Teaching architecture, learning architecture" (1996) in *Thinking Architecture* (trad. Maureen Oberli-Turner), Basel, Boston, Berlin: Birkhäuser, 1999 (1ª ed. *Architektur denken*, 1998), página 58. Tradução livre da autora.

10 Juhani Pallasmaa, *The Eyes of the Skin: Architecture and the Senses*, Chichester: John Wiley & Sons, 2005 (1ª ed.), página 10.

contaminem os espaços e ajudem na criação de uma ambiente particular. Não é possível nem essencial traçar um limite claro entre aquilo que é meramente funcional (e de características intrínsecas ao programa) e o que desencadeia uma carga sensorial (intencional ou não) sobre o utilizador. Contudo, o modo como se executam necessidades e características espaciais na arquitectura pode acentuar e proporcionar dinâmicas com interesse. Uma janela serve o propósito de ventilar e iluminar um espaço, mas a forma como é desenhada, o local onde é integrada, o tipo de luz que filtra e o impacto que esta tem sobre outras características do espaço interior (volumes, materiais, texturas, cores) que se associam diferentemente entre si pode determinar uma situação singular. O carácter que o espaço adquire depende assim da sua formalização física, atendendo a aspectos de articulação, plasticidade e materialidade, modelação de formas e captação de luz, assim como da apropriação feita posteriormente pelos utilizadores ou actividades que aí se instalam.

*A força de um bom desenho reside em nós e na nossa capacidade de entender o mundo tanto com emoção como razão. Um bom desenho arquitectónico é sensual. Um bom desenho arquitectónico é inteligente.*<sup>11</sup>

A relativa liberdade e diversidade de expressão arquitectónica que hoje se reflecte nas novas construções de adegas prende-se com o sua orientação para o carácter visitável que estes espaços adquiriram recentemente. Ultrapassa-se, muitas vezes, a imediata relação entre edifício e função para explorar a criação de espaços surpreendentes que causem impacto junto dos visitantes e que estimulem a percepção do lugar, recriando motivos de sedução na relação humana com a realidade.<sup>12</sup> Tal como a experiência de provar um vinho desperta os sentidos, também a arquitectura pode evidenciar outras formas de relação dirigidas ao corpo, dando-se a conhecer por outros meios. Por vezes, encontram-se espaços que procuram reinterpretar atmosferas das antigas construções do vinho, como as caves enterradas e abobadadas, e que evocam temas remissivos de outras situações arquitectónicas. A variedade de soluções que alertam para a dimensão perceptiva é infinita e depende em grande parte do tipo de identidade procurada e da relação que se pretende estabelecer com os visitantes. Alia-se a actual sofisticação tecnológica da produção com uma qualidade arquitectónica excepcional, formando assim um conjunto adaptado às exigências funcionais contemporâneas e aberto à experiência fenomenológica do espaço. Construir espaços para o vinho proporciona o contacto com uma sensibilidade intensificada pela função e sensação, devendo exprimir uma relação de intimidade e de continuidade entre o lugar e o produto.

---

11 Peter Zumthor, "Teaching architecture, learning architecture" (1996) in *Thinking Architecture* (trad. Maureen Oberli-Turner), *op. cit.*, página 57. Tradução livre da autora (no original, "design" foi aqui traduzido para "desenho").

12 Juhani Pallasmaa, *The Eyes of the Skin: Architecture and the Senses*, *op. cit.*, página 34.

### 3.4 VARIÁVEIS DA MATERIALIZAÇÃO DE AMBIENTES

*Porque é que temos tão pouca confiança nas coisas básicas de que é feita a arquitectura: material, estrutura, construção, ser portante e ser suportado, terra e céu, e confiança em espaços aos quais é realmente permitido serem espaços – espaços cujas paredes delimitadoras e materiais constituintes, concavidade, vazio, luz, cor, odor, receptividade e ressonância são tratados com respeito e cuidado?*<sup>13</sup>

Peter Zumthor



#51 Renzo Piano, *Rocca di Frassinello*, Maremma 2007.

A hegemonia da imagem na produção arquitectónica tem contribuído para uma perda da dimensão plástica, material e táctil no contacto do indivíduo com os espaços onde se move.<sup>14</sup> A sobrevalorização da visão e a supressão de outros sentidos na abordagem às formas construídas gera espaços estáticos e sem intimidade, perdendo-se assim a relação entre o corpo e a experiência completa da realidade próxima. A pluralidade de mecanismos que podem despertar estas sensibilidades, e que fazem parte das “*coisas básicas de que é feita a arquitectura*”, devem ser reafirmados e intencionalmente integrados no pensamento arquitectónico, criando assim motivos de reconciliação entre a verdadeira natureza dos espaços e a percepção humana dos mesmos. Realçar a autenticidade material e a lógica tectónica da construção<sup>15</sup> é fundamental o sentido encontrado para a criação arquitectónica e que irá influenciar a evolução do espaço.

<sup>13</sup> Peter Zumthor, “*The hard core of beauty*” (1991) in *Thinking Architecture* (trad. Maureen Oberli-Turner), *op. cit.*, página 32. Tradução livre da autora.

<sup>14</sup> Juhani Pallasmaa, *The Eyes of the Skin: Architecture and the Senses*, *op. cit.*, páginas 10-15, *passim*.

<sup>15</sup> Juhani Pallasmaa, *Questions of Perception: Phenomenology of Architecture* (dir. Steven Holl, Juhani Pallasmaa, Alberto Pérez-Gómez), *op. cit.*, página 29.

No entanto, para ilustrar aqui as fontes perceptivas abordadas, a imagem será o que melhor poderá complementar as palavras, encontrando-se ambas estas formas de expressão bastante longe da verdadeira experiência do lugar.

O fenómeno perceptivo baseia-se na síntese de factores arquitectónicos que se fundem e é, por isso, considerado uma “*experiência enredada*”<sup>16</sup> em que não é possível a individualização dos diferentes elementos participantes no espaço nem a separação dos diversos modos de apreensão sensorial associados. Apesar de ser possível analisá-los independentemente durante o processo criativo, constituem uma totalidade intrínseca ao momento experimental que não poderá realizar-se por partes. Espaço, luz, cor, geometria, detalhe e material compõem uma única continuidade.<sup>17</sup>

Reúnem-se, assim, alguns temas predominantes na caracterização dos espaços do vinho, procurando identificar situações onde algumas variáveis concorrem para dotar um determinado espaço de atributos concretos e com impacto a nível da experiência perceptiva.

## LUZ

O controlo das entradas de luz natural nos espaços da adega é um critério essencial na determinação das condições óptimas interiores, o que acaba por permitir uma diversidade de experiências na sua captação e difusão. A quantidade de luz introduzida deverá ser suficiente para o decorrer das actividades, não devendo prejudicar o processo em causa. Os vãos são normalmente de dimensões reduzidas, tendo em conta as proporções do espaço interior, o que por vezes provoca um estado de penumbra, em que o enfraquecimento ou gradação da intensidade da luz não permite o reconhecimento visual completo do espaço e dos objectos nele contidos que se dissolvem nas sombras. A luz zenital é frequentemente utilizada por diversas razões – como nos casos em que as estruturas se encontram enterradas ou quando se necessita de ocupar a extensão das paredes com equipamento, tendo ainda a vantagem de permitir a infiltração de muita luz com um vão pequeno –, e é um pretexto para caracterizar de forma bastante marcante um determinado ambiente.

Como a luz directa é geralmente desaconselhada surgem também alternativas que recorrem à sua filtração, minimizando o seu impacto, quer seja através de filtros naturais como a folhagem de árvores ou com recurso a diversas soluções construtivas que exploram a variação da relação entre a permeabilidade do material e a luz natural (figuras #52 a #55).

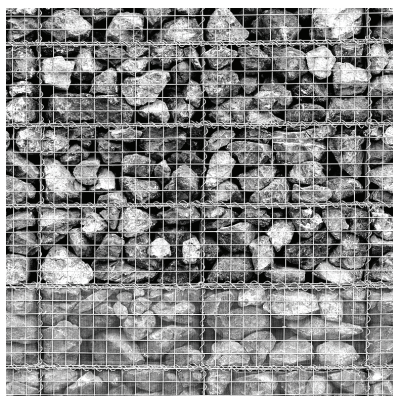
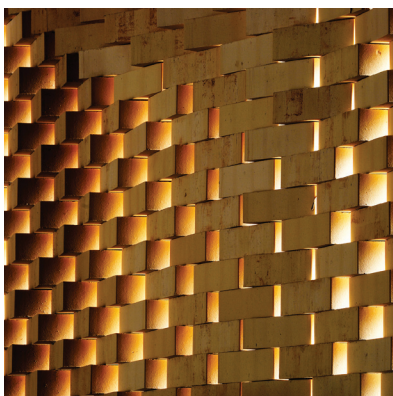
A luz artificial é outro recurso de iluminação bastante generalizado nas adegas, sendo possível identificar duas situações principais: por um lado existe a luz branca e fria adoptada para os espaços mais industriais que procura uma correcta e eficaz iluminação das áreas de trabalho e, por outro, são desenvolvidas estratégias quase cenográficas com intensos focos de luz e longas projecções de sombras para as zonas mais surpreendentes e requisitadas pelos visitantes, como a sala das barricas.

---

<sup>16</sup> *idem*, página 45. Tradução livre da autora.

<sup>17</sup> *id. ibid.*





#52 e #53 Bearth & Deplazes Architekten, *Weingut Gantenbein*, Fläsch, Suíça 2008.  
 #54 e #55 Herzog & de Meuron, *Dominus Winery*, Napa Valley, 1997.

A luz apenas existe no contacto com as superfícies físicas, revelando assim volumes, formas, vazios, objectos ou texturas. É um dos mecanismos mais importantes na apreensão visual do espaço, condicionando e orientando a atenção do utilizador. O modo como cai e gera sombras, como se reflecte e se desintegra, a qualidade da sua cor e da sua aparente temperatura, o movimento, a duração e a variabilidade da luz natural, tudo contribui na caracterização do espaço e na experiência perceptiva que dele retiramos, pelo que se assume como um dos temas mais valorizados na arquitectura.

## MATERIALIDADES

É um tema em estreita relação com a luz, mas também motivo de sensibilidade tátil, odorífera e acústica. Encontra-se presente nas soluções construtivas do espaço, assim como nos elementos que nele participam (cubas metálicas, barricas de madeira), criando relações com diferentes graus de intimidade entre o espaço e o indivíduo conforme promova uma atitude de aproximação ao detalhe ou de apreciação distante. Os materiais nas adegas devem procurar associar-se a outras características construtivas que mantenham as condições internas desejáveis, nomeadamente no que toca a conservar a frescura, secura e humidade correcta do ambiente.

A conciliação de diferentes materiais, que só por si já apresentam mil possibilidades, cria composições variadas que reagem de muitas formas sob determinadas condições. Reflectantes, translúcidos, rígidos e sólidos, flutuantes ou pesados, os materiais comunicam sentidos diversos acentuados pelas suas capacidades diferentes de transformação com a luz, podendo também emanar odor próprio ou ainda calor e frio. A vertente sonora acompanha igualmente a questão material dos ambientes, apresentando repercussões na difusão ou amortecimento de ruídos. Os materiais naturais são considerados os mais expressivos e autênticos, associando-se à história humana da construção<sup>18</sup> e das noções elementares sobre a sua utilização. Podem assumir qualidades poéticas no âmbito da arquitectura se gerarem uma situação significativa, já que em si não transportam essa poesia. Esta é atingida quando os materiais são aplicados de forma a irradiar a sua essência, fazendo emergir a sensação.<sup>19</sup>

## INTERIOR E EXTERIOR

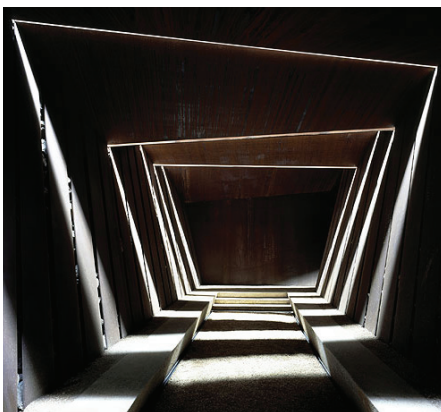
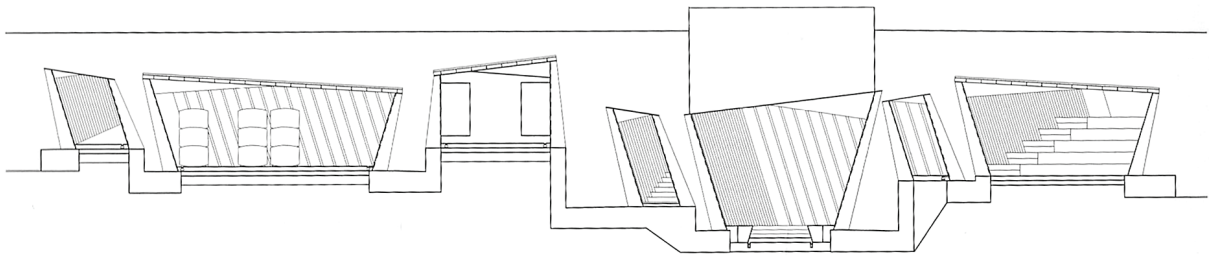
A relação interior-exterior em arquitectura é determinada pela integração do edifício no ambiente e pelas relações que se estabelecem entre estes dois elementos. A noção do lugar do corpo neste panorama, dentro ou fora, é igualmente uma condição inseparável. Neste contexto, o conjunto de componentes arquitectónicos intervenientes contribui para articular e marcar uma posição entre o espaço interior e o exterior, cabendo ao edifício definir e regular estes momentos segundo as suas intenções.

---

18 Juhani Pallasmaa, *The Eyes of the Skin: Architecture and the Senses*, op. cit., página 31.

19 Peter Zumthor, "A way of looking at things" (1988) in *Thinking Architecture* (trad. Maureen Oberli-Turner), op. cit., página 10.





#56, #57, #58, #59 e #60 RCR Arquitectes, *Finca Bell-Lloc*, Palamós 2007.





#61 Jesús Manzanares,  
*Bodega Enate*, Huesca  
2005.



#62 Bearth & Deplazes  
Architekten, *Weingut  
Gantenbein*, Fläsch,  
Suiça 2008.



#63 Menos é Mais  
Arquitectos Associados,  
*Quinta do Vallado*,  
Régua 2011.

Como já se poderá ter depreendido pela descrição funcional da adega, existem alguns níveis de relação entre o interior e o exterior que se cingem essencialmente a necessidades práticas destes espaços, como os vãos para recepção e escoamento de material ou para ventilação e iluminação. Contudo, outras soluções podem ser encontradas que deixam transparecer uma maior abertura do interior ao ambiente envolvente (figura #57), chegando a constituir prolongamentos das funções internas em espaços exteriores de utilização polivalente, como as zonas de recepção. Dependendo do tipo de inserção no terreno previsto para o edifício, as ligações e os acessos ao seu interior podem gerar uma continuidade e evidenciar a fluidez entre a forma construída e as características do lugar. As zonas interiores de acolhimento e paragem dos visitantes também manifestam uma tendência para intensificar a relação com a paisagem circundante.

#### PLASTICIDADE DAS FORMAS

*A explicação da forma deve surgir da sua utilização.*<sup>20</sup>

A plasticidade ocorre como noção associada à tridimensionalidade contida nas formas arquitectónicas, revelando-se essencialmente a nível material e no contacto com a iluminação. A sua apreensão é melhorada através do movimento do corpo no espaço que assim descobre outras faces do mesmo objecto e assiste à mutação das perspectivas e tensões espaciais. As diferentes geometrias que compõem e articulam cheios e vazios deverão sempre cumprir o seu objectivo funcional, podendo ainda modelar outras dinâmicas formais que interajam com o espaço em questão.

Nas adegas, o arco e a abóbada são elementos que ultrapassam o seu carácter construtivo – que deriva da tradição europeia da cave de armazenamento subterrânea, por vezes em túnel – para assumir expressividade plástica que recorrentemente é reinterpretada nos novos espaços do vinho, nomeadamente nas salas de barricas (figuras #62 e #63). Transformam-se assim em temas do discurso arquitectónico, transpostos para a flexibilidade do betão e nem sempre cumprindo a sua função estrutural original subterrânea, mas que continuam associados à imagem do vinho.

#### COR, AROMA, SABOR

A cor captada pela visão pode evocar sensações do paladar. Normalmente isto acontece porque a associamos a um alimento que partilha a mesma cor e que contém determinada característica a nível de sabor. Os vinhos brancos, por exemplo, são mais ácidos e cítricos, pelo que, em alguns casos, é atribuído aos seus espaços tons amarelos e verdes claro que evocam uma certa frescura. Já os vinhos tintos são mais profundos e densos, pelo que se relacionam com tons mais escuros e avermelhados. A introdução da cor nestes espaços, não fazendo necessariamente parte da natureza do material aplicado, serve não só

---

<sup>20</sup> Peter Zumthor, *Atmosferas* (trad. Astrid Grabow), Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2009 (1ª ed. *Atmosphären*, 2006), página 58.





#64, #65 e #66 Ignacio Quemada Arquitectos, *Bodega Campo Viejo*, La Rioja 2001.

para identificar o que ali se encontra armazenado, mas também para ser apreendida em conjunto com outras sensações que caracterizam o ambiente e que poderão ser conotadas ao sabor. Este fenómeno é intensificado pela concentração dos aromas do vinho que impregnam os espaços e quase se confundem com o paladar, contribuindo para reforçar a correspondência entre cor, sabor e odor, despertando a atenção do utilizador para a vocação e o conteúdo do espaço. Recordações, relações e emoções podem ser assim despoletadas.

#### TEMPERATURA E HUMIDADE

São duas condicionantes importantes da actividade da adega e são captadas pelo corpo através da pele. Estão fortemente relacionadas com o desempenho material e construtivo do edifício, assim como com as condições climatéricas do local onde este se insere. Tradicionalmente, estes dois factores encontram maior relevância nas estruturas de envelhecimento de vinho, acentuados pela fraca iluminação e visibilidade do espaço que, assim, estimula os outros sentidos. A constância da temperatura e humidade nestes ambientes ao longo do ano é essencial ao desenvolvimento dos processos vínicos.

Os materiais que originalmente estão associados ao comportamento térmico e húmido destes espaços são a madeira – fundamental para o armazenamento de vinho e dotada de flexibilidade e capacidade de reacção –, a pedra e o tijolo – utilizados na construção das estruturas – e a terra que naturalmente contribui para a preservação dos índices de humidade.

Destaque-se ainda o facto de os próprios materiais poderem transmitir temperaturas físicas e psíquicas,<sup>21</sup> as que se sentem e as que se imaginam, uma vez que absorvem e emanam características térmicas concretas do seu ambiente, sendo também capazes de desencadear associações entre aquilo que se vê e o que isso representa. Podemos, assim, afirmar que um espaço é frio porque contém objectos ou materiais aos quais associamos esta característica, pois mantemos a recordação da experiência do contacto com essas superfícies. Estar num espaço dominado por cubas metálicas, por exemplo, pode provocar a sensação de temperatura fria.

#### SOM E SILÊNCIO

*Todo o edifício ou espaço tem o seu som característico de intimidade ou monumentalidade, rejeição ou convite, hospitalidade ou hostilidade. (...) O som mede o espaço e torna a sua escala compreensível.*<sup>22</sup>

A utilização do espaço gera sonoridades que se constituem também como características próprias da experiência perceptiva. O som do contacto dos passos com o piso, por exemplo, ocorre de forma diferente de acordo com os materiais e as suas técnicas de aplicação, as geometrias e formas presentes no espaço, os vazios e os objectos que reflectem e propagam o som ou que

---

<sup>21</sup> *idem*, página 35.

<sup>22</sup> Juhani Pallasmaa, *Questions of Perception: Phenomenology of Architecture* (dir. Steven Holl, Juhani Pallasmaa, Alberto Pérez-Gómez), *op. cit.*, página 31. Tradução livre da autora.

o anulam e consomem. Tudo influi na qualidade do som ou silêncio criado e contido pelo espaço, afectando a nossa relação com o mesmo.

Nos espaços do vinho, o tempo marca períodos de actividade intensa e outros de tranquilidade absoluta, distinguindo-se assim as zonas da vinificação das de envelhecimento. Cada uma tem a sua especificidade que também transparece na qualidade sonora que transmitem. As zonas de barricas, geralmente fechadas e mais contidas relativamente à amplitude industrial de outros espaços produtores, são lugares de experiência íntima, onde a ausência de som e a acumulação de pó evoca a suspensão do tempo e dos acontecimentos. O seu silêncio evidencia a nossa presença, sempre ruidosa, e o eco dos sons que nos chegam de longe, de outras partes da adega, orientam-nos de novo pelas passagens que desembocam no centro funcional e activo do edifício.

#### ESCALA E PROPORÇÃO

O tipo de espaços que se têm equacionado integram-se geralmente em edifícios cuja escala se adequa à actividade que acolhe. A proporção encontrada é, assim, a da necessidade do equipamento que será instalado, estando o nosso corpo em relação próxima com estes volumes e objectos que definem a configuração interna das adegas. O invólucro que contém estes elementos, no caso específico dos espaços de características industriais, é algo que fica mais distante e que abarcamos com o olhar, observando o efeito geral que os diversos componentes arquitectónicos e funcionais – estrutura incluída – têm na atribuição de uma apropriada noção de escala. Um tecto alto terá um impacto bastante diferente na percepção de um espaço, relativamente a um tecto baixo que quase consigo tocar. Quando nos movimentamos para outro tipo de espaços que já não requerem a altura ou largura das naves de fermentação, sentimos a transição entre escalas e a contracção dos planos que procuram a adaptação a um novo sentido espacial, assim como a outros elementos que ali pertencem e que talvez se encontrem numa relação mais íntima com outros modos perceptivos do nosso corpo.

•

*Apelo assim para um tipo de arquitectura do senso comum, baseada nos fundamentos que ainda conhecemos, entendemos e sentimos.*<sup>23</sup> Peter Zumthor

O recurso aos temas basilares da arquitectura com os quais aprendemos a conviver, talvez inconscientemente, desde muito cedo, faz emergir a autenticidade na resposta construída. Procurar a compreensão e a verdade dos factores em jogo na concepção arquitectónica e saber articulá-los de forma significativa pode gerar formas e conteúdos que nos afectem emocionalmente.

*Talvez poesia seja a verdade inesperada.*<sup>24</sup>

---

<sup>23</sup> Peter Zumthor, "A way of looking at things" (1988) in *Thinking Architecture* (trad. Maureen Oberli-Turner), *op. cit.*, página 24. Tradução livre da autora.

<sup>24</sup> *idem*, página 19. Tradução livre da autora.



### 3.5 CATEDRAIS DO VINHO, CONTAMINAÇÕES ENCADEADAS



#67 Cèsar Martinell, *Celler Cooperatiu del Pinell de Brai*, Terra Alta 1918.

No início do século XX, a expressão “*catedral do vinho*” é difundida através do dramaturgo catalão Àngel Guimerà, referindo-se às novas adegas modernistas que então surgem na Catalunha, sobretudo entre 1913 e 1921.<sup>25</sup> Obras de Cèsar Martinell (figura #67), Josep Puig i Cadafalch ou Pere Domènech i Roura representam o emergente cooperativismo vinícola e disseminam as suas arquiteturas de tijolo e pedra, arcadas e naves, detalhe e ornamento pela região. Contrariando assim a frieza industrial e aproximando-se mais do formalismo estético, estes edifícios contêm espaços onde intervêm elementos remanescentes da tradição religiosa, assumindo-se como autênticos templos da produção vinícola. A escala destas construções, associadas geralmente a uma planta longitudinal organizada em naves – existindo casos em que se adota claramente o corte basilical com a nave central mais alta do que as laterais –, denuncia evidentemente a sua necessidade funcional, não podendo deixar de se equiparar aos espaços religiosos, sobretudo devido ao jogo de luz e estrutura que acentua cadências e repetições materializadas em arcos, abóbadas ou colunas. A própria plasticidade do tijolo, característico do modernismo catalão, possibilita esta linguagem expressiva que se estende a todo o conjunto.

Também na Andaluzia, em Jerez de la Frontera, termos como “*catedrais do vinho*” ou “*templos do vinho*” são empregues para designar as grandes estruturas de produção e armazenamento de xerez, acabando esta expressão por se generalizar com o incremento recente das construções arquitectónicas destinadas ao vinho. A expressão passa assim a ser apropriada pelos espaços vinícolas que contêm qualidades e características marcantes, de alguma forma comparáveis à experiência do espaço sagrado.

<sup>25</sup> “*Ruta de las Bodegas Modernistas*”, disponível em [http://cultura.catalunya.com/es/detall.php?tipus=rutes&id=24\\_1\\_15&menuId=0](http://cultura.catalunya.com/es/detall.php?tipus=rutes&id=24_1_15&menuId=0) (consultado a 27 de Junho de 2013).



#68 e #69 Archea Associati, *Cantina Antinori*, Chianti 2012.

Entre os temas que poderão estabelecer afinidades entre o espaço da catedral e o da adega, saliente-se o da luz que em ambos os casos exige um controlo que tende a causar um efeito dramático na sua utilização. Podendo ser empregue de forma relativamente abundante ou pontual, a sua filtração vai condicionar a leitura e atmosfera do espaço interior. As zonas de penumbra, de maior ou menor intensidade, coabitam com a revelação de superfícies iluminadas e ritmadas por volumes que se adequam à escala da construção e que muitas vezes transcendem a proporção humana. Estes objectos e elementos que pertencem à natureza específica do edifício acentuam percursos e tensões que acompanham e se transformam com o movimento do corpo no espaço. O silêncio e os ecos soltos marcam presença.

Talvez o que aproxime mais estas duas tipologias de áreas tão diferentes seja a sua capacidade de gerar espaços arquitectónicos onde a essência das coisas concretas se transforma em motivos de sacralização de um lugar. É a intenção que reside nos elementos construtivos que, em conjunto com os diversos tipos de habitantes que se apropriam de um espaço (sejam pessoas, objectos, sons ou odores), vai potenciar o desenvolvimento de um carácter próprio.

Assim, torna-se possível dizer que assistimos a uma contaminação mútua entre espaço e vinho. As condições físicas que determinam um tratamento e desenvolvimento específico do vinho são influenciadas reciprocamente pelas exigências que este encerra e pelas qualidades com as quais contagia o seu ambiente. Provar um vinho é reconhecer-lhe as características que o estruturaram. Conhecer o seu espaço é absorver algumas das qualidades que influem no resultado final. Degustação e apreciação, nos dois casos, envolvem a experiência.



#70 Hospitalkeller, Abadia cisterciense de Eberbach, Rheingau século XIII. Oitocentos anos de tradição vinícola nestes espaços.

*Tenho dentro de mim um demónio teimoso a repetir-me a toda a hora que não há deuses sem templos, e há templos sem deuses.*<sup>26</sup>

26 Miguel Torga, *Diário Douro* (editado por e fotografia de Paulo Magalhães), *op. cit.*, página 100.



## **4.0 PROJECTO PARA UMA ADEGA EM CONTEXTO RURAL**





*O homem tem a largueza dos horizontes que lhe cabem nos olhos. Nos verdadeiros e nos da imaginação.*<sup>1</sup>

Miguel Torga

A arquitectura encerra em si uma intenção comunicativa. Formas e gestos, no papel ou no terreno, contêm mais do que a mera resposta funcional a um dado desafio. Procuram desencadear um conjunto de relações que combinam leituras sobre o território, a compreensão da dimensão humana, a tradução de uma ideia, valor ou princípio e de um modo de expressão próprio. É por isso que um gesto arquitectónico consequente impõe, antes de mais, conhecer e experimentar o lugar onde se projecta. É a base essencial que contém já uma série de condições para interpretar, questionar e sobre as quais trabalhar. Saber distinguir e articular as evidências concretas oferecidas pelo contexto com a abstracção de uma ideia e as exigências de um programa permite a construção mental, ou a imaginação, daquilo que virá a ser a resposta arquitectónica. Imaginar implica uma capacidade de visualização – para a qual o esquiço contribui grandemente – que resulta da síntese entre a associação lógica de elementos reais e de determinantes propostas. A introdução de uma particularidade expressiva que fuja às “razões demasiado óbvias”<sup>2</sup> enriquece o conjunto. Contudo, imaginar não deverá partir da procura da originalidade e da diferenciação, pois corre o risco de cair no desenraizamento e na falsidade. A sensibilidade e verdade dos temas em jogo na materialização espacial deve ser motivo suficiente para a criação de poesia, atmosfera, personalidade ou emoção.

Neste processo, a capacidade de adaptabilidade e diálogo com o meio e com o utilizador, por parte da obra de arquitectura, testemunha a eficácia ou ineficácia da sua vertente comunicativa. O sentido dado ao conjunto determina a adequação da abordagem ao problema da intervenção.

O discurso prático que se segue figura aqui como teste, como experiência em resposta à colocação de uma problemática baseada em premissas reais. É a oportunidade para, de acordo com certas condições existentes que se procuram resolver e melhorar, adoptar uma postura prática sobre algumas das reflexões apresentadas anteriormente.

---

<sup>1</sup> Miguel Torga, *Diário Douro* (editado por e fotografia de Paulo Magalhães), *op. cit.*, página 101.

<sup>2</sup> Álvaro Siza Vieira, *Imaginar a evidência* (trad. Soares da Costa), *op. cit.*, página 145.



#71 Plantação de vinha na Quinta do Porto, Março 2013.

## 4.1 CONHECER O LOCAL

I

A Quinta do Porto situa-se nos limites da freguesia de Cambres, em Lamego, na continuidade da Estrada Nacional 226 que atravessa o lugar de Mesquinhata. Inserida na zona este da Região Demarcada do Douro, pertence à paisagem vinhateira do Baixo Corgo que se define pelo parcelamento do território, pela prática agrícola variada e pelos povoados e edificações disseminadas pelos montes. A forte ligação que existe entre a terra, os homens e os aglomerados de consolidação antiga confere uma escala, uma densidade e uma organização territorial bastante distinta das outras sub-regiões do Douro, onde predominam as monoculturas e alguns conjuntos edificados compactos, associados à exploração vitivinícola e à expansão para leste que surge sobretudo a partir do século XIX. O Baixo Corgo assume-se como berço da tradição vinhateira duriense, apresentando uma estrutura mais complexa, construída ao longo do tempo e que assenta numa paisagem menos dominada pelo isolamento monumental e mais caracterizada pela diversidade.

Em Cambres, a paisagem retalhada combina áreas de plantação de vinhedo – predominantes – com outras culturas, como a castanha, o cereal, pomares de fruta e hortas. O cimo dos montes mais altos é, muitas vezes, dominado por mata de carvalho e pinheiro bravo. As oliveiras que contornam as parcelas agrícolas são ainda um elemento de destaque na leitura paisagística global da região. As manchas de vinha podem variar de tamanho, sendo comum existir parcelas de pequena ou média dimensão enquadradas na malha rural dos povoados, relacionando-se com uma escala doméstica. As maiores encontram-se nos seus limites e, por vezes, correspondem a plantações relativamente recentes, posteriores à consolidação dos povoados, como é o caso da propriedade aqui objecto de intervenção.

O desenvolvimento da vinha e do vinho na região deve-se à exploração dessa cultura pelos monges cistercienses que aqui se estabelecem no século XII com os mosteiros de S. João de Tarouca, Santa Maria de Salzedas e S. Pedro das Águias. Apesar da localização dos dois primeiros não se enquadrar na zona duriense, estas comunidades religiosas fundaram as melhores granjas e contribuíram largamente para a difusão de técnicas vitivinícolas e agrícolas com grande impacto na economia regional.<sup>3</sup>

Lamego, cidade eclesiástica de origem medieval, afirma-se desde cedo como importante centro urbano da região vinhateira. No século XVI, são já conhecidos e recomendados os “vinhos do termo de Lamego” ou os “vinhos

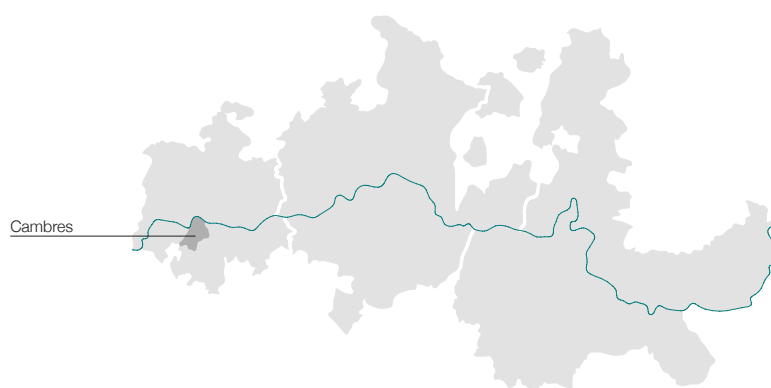
---

3 Ver José Alexandre Roseira, “A vinificação” in *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares* (Teresa Soeiro et al.), op. cit., página 318.

de cheiro de Lamego”, precursores do vinho do Porto.<sup>4</sup> No entanto, com a instituição pombalina da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro na Régua, este entreposto conhece um reforçado protagonismo como centro das actividades vinhateiras, tirando partido da sua localização junto ao rio, e assume-se como centro polarizador do Baixo Corgo.<sup>5</sup> É aqui que, por esta altura, se situam as maiores propriedades e as maiores adegas, situando-se as grandes quintas e solares de Cambres nos terrenos menos acidentados junto ao rio Douro. As zonas de maior declive (e por isso mais difíceis) no interior da freguesia são relegadas a produtores de menor dimensão.

Durante o século XX, a colmatação do eixo urbano entre Vila Real, Régua e Lamego potencia o desenvolvimento da região e continua a gerar uma maior concentração populacional nesta área, relativamente ao Cima Corgo e ao Douro Superior. Tal como em outras regiões rurais do país, a introdução de melhores vias de comunicação contaminou esta zona com aspectos urbanos que lhe eram estranhos e imprimiu novas funcionalidades no território.

No sector vinhateiro, assiste-se, por um lado, à industrialização de grande escala das empresas detentoras das maiores explorações vitivinícolas (como a Castelinho ou a Rozès) e, por outro, à especialização, formação e diversificação de actividades do pequeno e médio produtor. Encontram-se ainda, por vezes, formas tradicionais e domésticas de produção junto do pequeno agricultor. Algumas das quintas mais significativas da história do vinho do Porto em Cambres também se conservam activas (como a Quinta da Pacheca), associando-se, geralmente, ao enoturismo. Noutros casos, como na Quinta de Vale Abraão, a reestruturação do conjunto para servir fins hoteleiros específicos acaba por definir uma situação completamente nova e pouco vinculada ao contexto original.<sup>6</sup>



#72 Configuração actual da Região Demarcada do Douro e suas subregiões.

4 *id. ibid.*; Rui Fernandes, em 1531, em “*Descrição do terreno ao redor de Lamego duas léguas*”, descreve os vinhos como sendo “os mais excelentes vinhos, e de mais dura, que no Regno se podem achar, e mais cheirantes, porque ha vinhos de quatro, cinco, e sete annos, e de quantos mais annos he, tanto mais excelente, e mais cheirozo.” Citado em Teresa Soeiro, “*Baixo Corgo, o velho Douro*” in *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares*, (Teresa Soeiro et al.), op. cit. página 135.

5 Gaspar Martins Pereira, *O Douro e o Vinho do Porto: de Pombal a João Franco*, Porto: Edições Afrontamento, 1984, página 21.

6 Ver capítulo 1.4 “Tendências de popularidade conceptual”, páginas 29 a 30, Hotel *Aquapura Douro Valley*.

A experiência da primeira visita ao terreno alerta desde logo para a densidade e riqueza da quinta: situada num pequeno vale, a dicotomia entre a vertente exposta a sul – onde a vinha desenha as suas geometrias debaixo do sol – e aquela virada a norte – um souto de castanheiros escuro e fresco – assume-se como tema para explorar o paradoxo que compõe dois ambientes tão distintos na mesma quinta. Luz e sombra, geometria versus espontaneidade, o solo seco em contraste com o musgo verde. Percorrendo o acesso à propriedade e à casa da quinta – uma construção rural de dois pisos –, embrenhamo-nos primeiro no souto para, mais à frente, rodarmos num ângulo apertado e encontrarmos a perspectiva da vinha que se perde nas curvas do monte. Há um elemento que se mantém constante nestas duas encostas tão diferentes: apesar de não o vermos no meio da vegetação, ouvimos o som de um ribeiro que atravessa o vale.

A propriedade caracteriza-se, assim, pela sua situação de enclave sossegado. As duas encostas correm paralelas uma à outra, atingindo um altura mediana, e confinando a perspectiva que se abre a nascente para os montes e os aglomerados rurais do Baixo Corgo. A proximidade entre as duas cria um ambiente íntimo, acentuado pela escassez de construções nas imediações. Estas poucas situam-se próximas da Estrada Nacional, também a nascente, existindo ainda alguns anexos agrícolas de pequena dimensão a pontuar a paisagem circundante.

A posição de um armazém no souto que, actualmente, serve de adegas provisória, permite simular possíveis relações entre as duas encostas. Subindo à cobertura do mesmo, a densidade das copas das árvores atenua-se e torna-se visível o traçado linear da vinha, assim como a fachada branca e iluminada da casa da quinta que acaba por funcionar como referência neste cenário. Em contrapartida, visto do outro lado, a rigidez rectilínea do armazém encontra-se praticamente oculta pelas ramagens dos castanheiros, sendo visíveis apenas algumas partes da sua fachada pintada de amarelo.

Esta pré-existência situa-se nos terrenos da propriedade, ao longo do acesso privado que liga a Estrada Nacional ao interior da quinta. Tal como foi apontado pela enóloga, seria preferível manter a nova construção associada a esta via, sendo que esta funciona ainda como limite entre a propriedade da cliente e a do vizinho, pelo que apenas se poderá construir ao longo do seu lado sul – o lado onde a encosta sobe. O seu traçado apresenta-se ligeiramente desfasado do comportamento das curvas de nível, o que provoca a subida do caminho. A cliente referiu ainda que a largura do caminho está comprovada





#73 Vista desde a cobertura do armazém no souto para a casa da quinta e a encosta de vinha, Novembro 2012.  
 #74 Entre a vinha, vista para a casa a nascente.  
 #75 Acesso interno, vista para poente.  
 #76 Vista para a encosta do souto com a estrutura provisória.



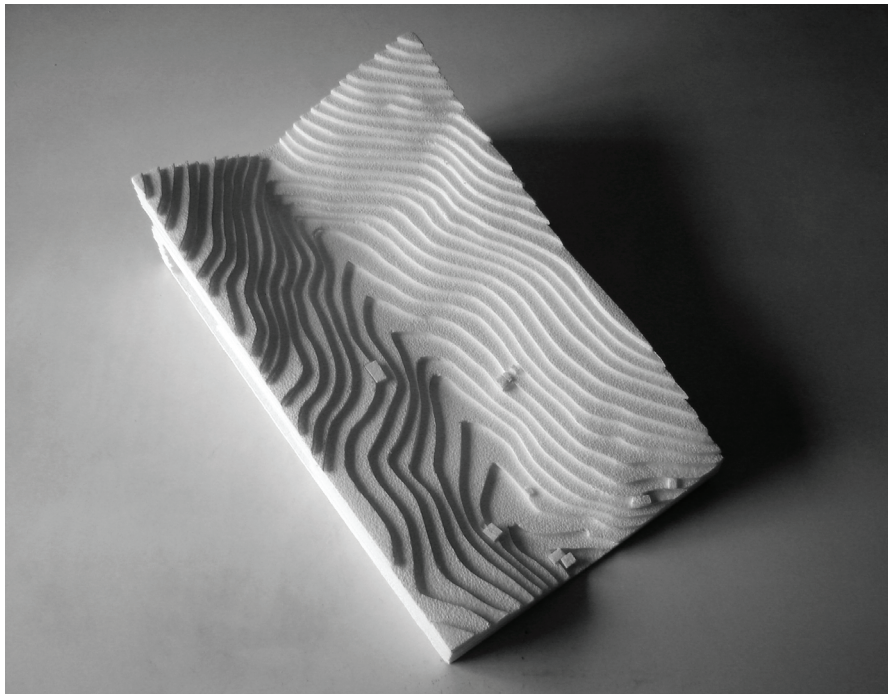
ser suficiente para o tipo de maquinaria e veículos que circulam na quinta.

A descoberta dos diferentes espaços e ambientes da quinta, com as suas diversas escalas e graus de intimidade, revelam um território por explorar. Enquanto que a grande extensão de souto se assemelha a uma mata de organização espontânea, o portão que marca o ingresso nos terrenos cultivados da quinta estabelece uma fronteira a partir da qual se desdobram outros micro-ambientes ordenados, inseridos na escala geral da vinha e dos acessos, como a zona do tanque, da horta, dos pomares e da capoeira. Os sons e odores que acompanham estes espaços e a sua biodiversidade contribuem para a riqueza da paisagem agrícola.

A zona de plantação de vinha, protagonista na propriedade, encontra-se na encosta exposta a sul e é feita maioritariamente em patamares moldados de terra rochosa (taludes). Com dois bardos de vinha por fileira separados entre si cerca de dois metros (distância necessária para a passagem de equipamentos), a vinha desenvolve-se em arames suportados por esteios de xisto negro dispostos verticalmente, segundo as técnicas de condução tradicionais. Os muros de contenção existentes são pontuais e relativamente altos, encontrando-se em zonas sensíveis do terreno, onde a diferença de cota a vencer entre patamares é demasiado elevada para ser suportada por um talude. Assim, a maior parte dos muros situa-se na continuidade da casa da quinta – que se encaixa entre a vinha, na encosta – e no extremo nascente da plantação, onde o monte sofre uma curvatura. São aparelhados com pedra local – algum granito e, sobretudo, xisto – e o seu desenho contínuo é por vezes interrompido pelo recorte de uma escada que faz a transição entre geios.

Existe ainda um conjunto interessante de socalcos em pedra na dobragem do caminho de acesso entre o souto e a vinha, onde estão plantadas cerejeiras novas. A singularidade da sua posição revela um notável exemplo da aplicação actual de técnicas tradicionais na construção dos seus muros, criando ondulações e movimentos que acompanham a modelação da paisagem.

Devido à grande altitude a que se situa a plantação de vinha, esta desenha uma linha limítrofe perto dos quinhentos metros de cota, terminando e dando lugar a uma paisagem serrana, onde já não dispõe de condições para vingar com solidez. As outras culturas e o souto adjacente contribuem também para a nitidez dos contornos da mancha vitícola que se integra no conjunto como elemento de destaque.



#77 Maquete do terreno à escala 1:1000.

## 4.2 DEFINIR O PROGRAMA

As primeiras conversas com a cliente são essenciais para construir um esquema funcional que respeite as exigências e metas da própria para o projecto da adega. Sendo enóloga, a abordagem a questões técnicas específicas da sua área é desde logo contemplada e esclarecida, de forma a compreender e garantir a funcionalidade desta unidade de produção. Apesar da cliente se orientar sobretudo para uma adega operacional e sem grande intuito turístico ou comercial, começa a surgir a ideia de incluir alguns espaços que potenciem o desenvolvimento de actividades complementares. A recepção de visitantes não deverá, contudo, comprometer o rigor e método do fabrico do vinho, devendo ser previstas zonas e percursos próprios para trabalhadores e visitas. Por outro lado, o dimensionamento da adega estará dependente da sua capacidade de produção e/ou expansão, tornando-se essencial decidir à partida qual o equipamento a instalar. Após esta iniciação pragmática no mundo contemporâneo da produção vinícola, ideias e sugestões começam a surgir de ambas as partes.

Estipulou-se que a adega serviria tanto os 5,5 hectares de vinha da quinta onde se insere, como os adicionais 10 hectares de produção de outra quinta dos proprietários, em Tabuaço. Assim, a capacidade de recepção da adega fica estabelecida em 100 000 kg de uva, que chegam dos acessos interiores da quinta e da ligação à Estrada Nacional. Já a expedição, feita a granel ou em lotes de garrafas, será efectuada unicamente no sentido da E.N..

Prevê-se que a produção anual de vinho limpo ronde os 70 000 litros, sendo 50 000 litros destinados a vinho tinto e os restantes 20 000 a branco. Os proprietários também produzem vinho do Porto, detendo uma pequena quantia de pipas de benefício<sup>7</sup> (incluída nos valores referidos). O projecto para a adega contemplará, assim, os diferentes espaços e equipamentos necessários aos diversos processos de vinificação e maturação exigidos pela especificidade da produção.

Relativamente ao equipamento, a enóloga sugeriu que fossem instalados, para a fermentação dos tintos, quatro cubas troncocónicas de inox, com sistema de remontagem, com capacidade de 10 000 litros cada e mais duas de 5 000 litros cada. Verificou-se que o primeiro tipo de cuba referido seria o de

---

<sup>7</sup> O benefício é autorizado e regulado pelas entidades oficiais de controlo e fiscalização do vinho do Porto (IVDP) e varia consoante a qualidade das produções e as oscilações do mercado. Consiste em autorizar a adição de aguardente para a transformação dos mostos em vinho generoso, em detrimento do vinho do mesa (mais comum e menos rentável). Ver António Barreto, *Douro, op. cit.*, página 14.

maior porte na adega, com uma altura total de 3,59 metros e um diâmetro de 2,80 metros.<sup>8</sup> No fim do processo de fermentação, o mosto resultante passa por uma prensa vertical, onde é separado o bagaço, e pode seguir para a maturação em cuba ou barrica.

Optou-se ainda por incluir uma zona de lagares junto à área de fermentação, uma vez que se pretende manter determinados processos tradicionais de fabrico do vinho.

Já os brancos farão a sua fermentação em cubas de inox com sistema de refrigeração (quatro de 5 000 litros), passando logo ao armazenamento em cubas de inox, também, tendo-se optado por instalar apenas quatro de 2 500 litros, uma vez que as próprias cubas de fermentação podem ser utilizadas como depósito na fase de maturação, reduzindo o número de cubas necessárias neste espaço.

Para a zona de estágio dos vinhos tintos será necessário contemplar dois espaços diferentes: um para a maturação em cuba de inox e outro que será preparado para receber o armazenamento de barricas de carvalho com capacidades de 225 litros cada. Este espaço deverá apresentar uma capacidade mínima de armazenamento de 10 000 litros, podendo acumular vinhos em envelhecimento durante vários anos. A quantidade de vinho do Porto que será produzida é relativamente baixa e varia anualmente, pelo que não se justifica a sua separação para outro espaço autónomo de envelhecimento. Idealmente, a sala das barricas deverá beneficiar de alguma autonomia e conter um sistema mecânico de controlo das condições óptimas do ambiente interior.

Após o período de amadurecimento, o vinho é engarrafado. Optou-se por não criar uma linha de engarrafamento própria, uma vez que este espaço apenas seria utilizado pontualmente durante o ano e a adega não teria dimensão que justificasse a instalação desta estrutura. É comum, actualmente, recorrer às linhas de engarrafamento móveis que se deslocam periodicamente às unidades de produção e que transportam todo o equipamento necessário ao processo de engarrafamento e rotulagem. Assim, apenas será previsto um espaço para armazenamento do produto acabado, antes de este ser distribuído. Deve-se ter em atenção a capacidade deste espaço que pode ter de acolher mais do que uma colheita em simultâneo. Pensou-se também que talvez se poderia incluir uma garrafeira onde conservar alguns lotes especiais.

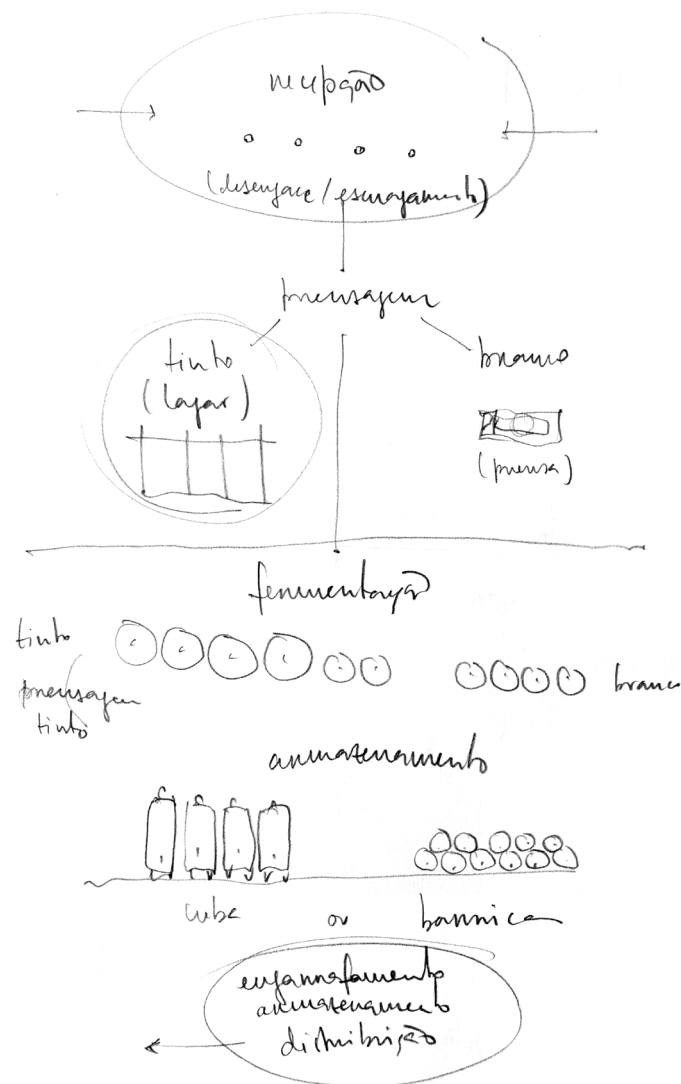
As áreas de produção e armazenamento da adega devem garantir espaço suficiente para a circulação de pessoas e máquinas, assim como prever na sua organização zonas estratégicas de arrumação de equipamento para o vinho e a vinha. Outros espaços de serviço e trabalho serão ainda associados, tais como o laboratório/escritório, a sala do pessoal, balneários e instalações sanitárias. A zona das visitas estará concentrada na sala de provas que funcionará também como recepção e loja. Esta zona proporcionará um momento de

---

<sup>8</sup> Consulta de catálogo indicado pela enóloga em <http://www.vieirinox.pt/images/vieirinox/pdf/catalogo2.pdf> (consultado a 10 de Janeiro de 2013).

contemplação para a paisagem vitícola que surge na encosta em frente. Deverá ser um momento de valorização do produto final, da sua natureza e da sua transformação.

Há que considerar na estrutura do conjunto a optimização do trabalho e do tempo dispendido nas actividades vitivinícolas, aliando aspectos como funcionalidade, flexibilidade e economia.<sup>9</sup>



#78 Sequência do processo de produção vinícola.

9 Ver Anexo III com organigrama completo do programa.

#### 4.3 ELABORAR UMA ESTRATÉGIA

Através do contacto inicial com o local, que trata a observação e o registo de factores primordiais na compreensão da natureza e do homem no lugar, é possível estabelecer algumas ideias orientadoras para o lançamento de bases projectuais. *Onde intervir?* parece relativamente óbvio, neste contexto. Mas *Como intervir?* e *Que sentido dar à intervenção?* são questões que exigem um aprofundamento na leitura das condições locais e regionais, o conhecimento dos objectivos do cliente e a reflexão sobre o gesto arquitectónico adequado. Partindo de algumas premissas iniciais, constrói-se uma estratégia que permitirá desenvolver uma proposta.

A estrutura da adega deverá ser integrada na encosta virada a norte, aproveitando, assim, as próprias características morfológicas do local para se proteger da acção da luz solar directa e das temperaturas mais elevadas.

O encaixe semi-enterrado no terreno e o sombreamento proporcionado pelas árvores do souto ajudam a acentuar as condições óptimas para um desempenho sustentável do edifício, acabando por definir a sua localização. As características do contexto sugerem, assim, uma atitude de camuflagem da adega perante o seu enquadramento paisagístico. O facto de existirem poucas construções na área, e nenhuma com a envergadura de equipamento que esta apresenta, é uma razão adicional para procurar a sua dissimulação ou dissolução na encosta, numa tentativa de minimizar o seu impacto.

Outra condicionante que irá determinar a implantação do edifício neste local, a meia encosta, é o caminho existente que serve o actual armazém. Esta estrutura será removida para dar lugar à nova construção que procurará associar-se, também, ao comportamento da via. A inserção da adega no terreno será, assim, um compromisso entre os factores físicos presentes no local: orientação ideal, declive e encaixe, acessos.

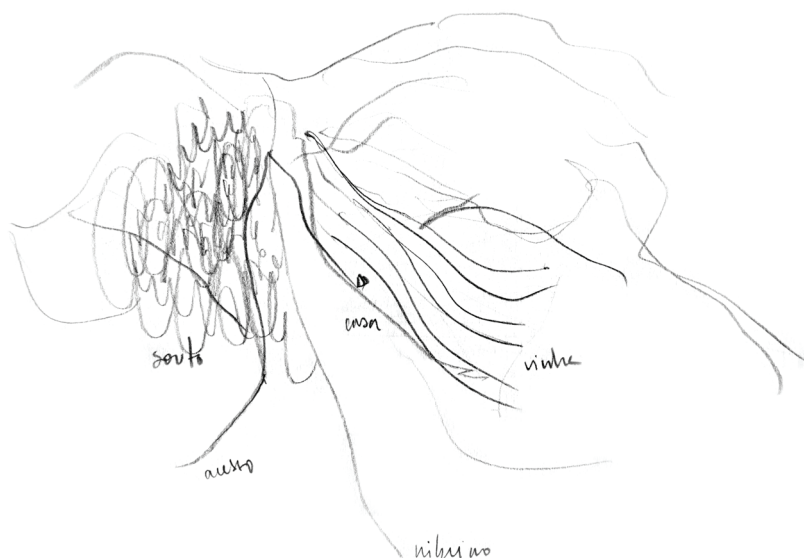
A nível do esquema funcional da adega e da organização dos seus espaços para a vinificação, é preferível, quando possível, tirar partido do uso da gravidade. Esta solução vertical deverá coincidir com uma atitude linear proposta para a planta, já que o próprio processo em causa contém características e condicionantes programáticas que indicam a linearidade como esquema organizacional adequado numa perspectiva de regulação e optimização dos trabalhos na adega. As diferentes fases de vinificação acontecem, assim, de cima para baixo e sempre ao longo de um movimento linear, sucedendo-se as etapas.



Esta ideia, quando confrontada com o local previsto para a implantação, é reforçada pelo longo troço de caminho que aqui se encontra.

Por outro lado, pretende-se com esta proposta estabelecer também uma relação com a geometria da vinha na encosta oposta, acompanhando o percurso visual horizontal sobre esta paisagem.

O muro é eleito como elemento físico que materializa este conjunto de intenções para o lugar. Baseado nas estruturas murárias existentes na região e na própria quinta, adopta-se este conceito pela sua flexibilidade e adaptabilidade na modelação da topografia, assim como pela discrição e sua adequação ao contexto. O muro de contenção é, assim, reinterpretado como contentor de programa e de espaço. O mais importante interveniente na criação e definição da paisagem vinhateira duriense é redesenhado com especificidade arquitectónica para acolher um espaço interior integrado na encosta.



#79 Esquízo representativo das condicionantes locais.



#80 Esquízo do projecto para uma adega da autoria do Arq<sup>o</sup>. Adalberto Dias. Conversa sobre a zona de recepção coberta e inserção paisagística do conjunto.

#### 4.4 PROCURA DE UM GESTO

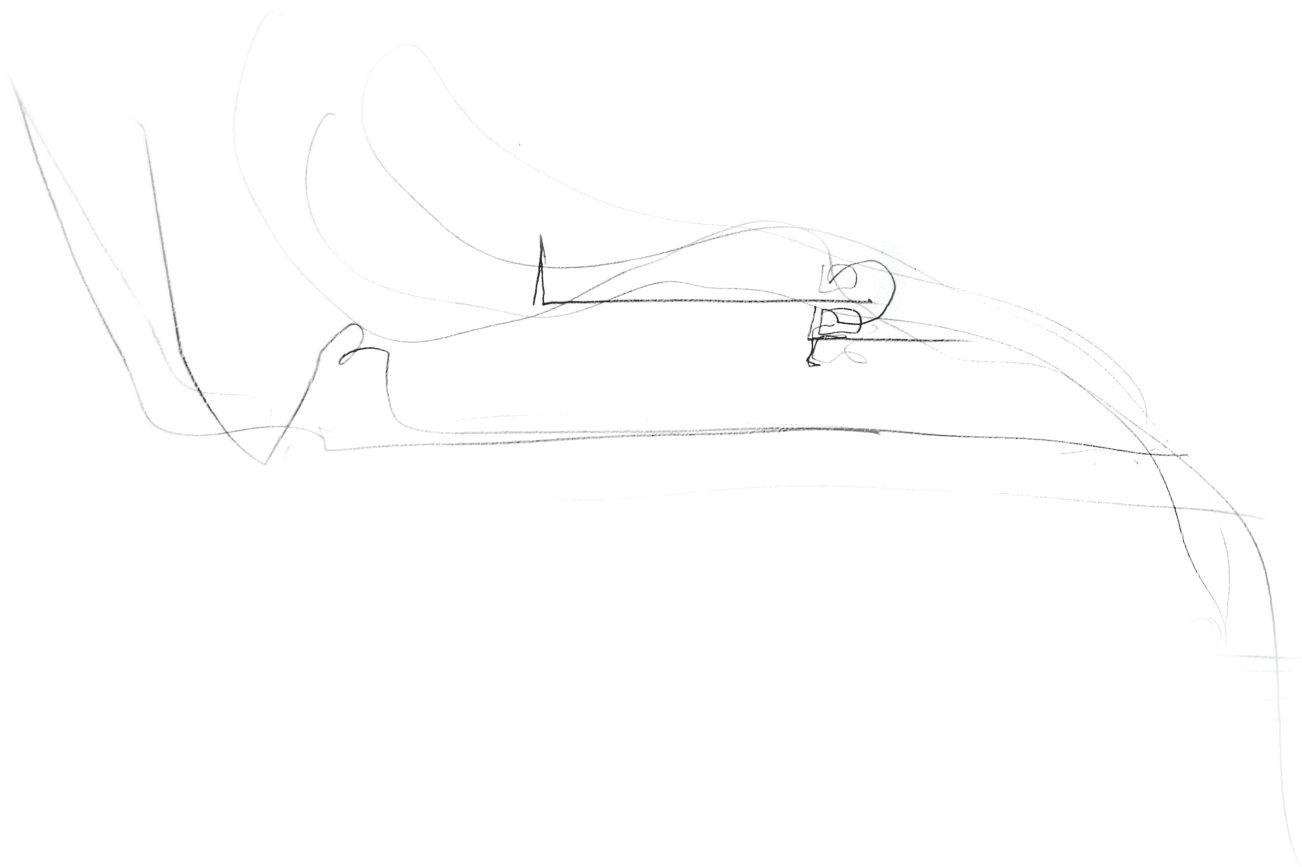
Trata-se do momento em que começa a surgir a forma arquitectónica. Juntamente com os dados objectivos que foram recolhidos e processados, a ideia do gesto constitui a base para o desenvolvimento de uma solução espacial. Podendo acontecer de forma bastante intuitiva, como no presente caso em que as referências locais são muito poucas e o gesto surge das próprias características naturais do terreno, procura aliar o que o está disponível no local com as necessidades específicas do programa e traduz estas circunstâncias sob uma intenção formal. Existe, assim, uma primeira aproximação ao que poderá ser a configuração geral do edifício.

Representar o gesto pode significar o desenho de uma linha, de um movimento ou a procura de determinada volumetria. É uma síntese onde se reconhecem as principais dinâmicas que estruturam o objecto. Ao longo do processo criativo, torna-se necessário que sofra ajustes para se poder fixar como uma solução funcional, mantendo sempre uma leitura coerente com o projecto em desenvolvimento.

Nesta fase, a definição da implantação do edifício decorre de ensaios, avanços e recuos que tentam conciliar uma certa plasticidade e adaptabilidade dos muros exteriores com um espaço interior que se quer relativamente regular para otimizar as diferentes zonas da adega. Como não se trata de um equipamento muito grande, começa a delinear-se uma ideia de nave central onde colocar o equipamento de maior porte e que comunicará com outros espaços à sua volta. A formalização do gesto deve, pois, contemplar não só a sua inserção no terreno, como também determinadas intenções para os espaços a acolher. A lógica de desenvolvimento do edifício manifesta-se como um movimento contínuo, prolongando-se do exterior para o interior e vice-versa. As flexões dos muros derivam, assim, de momentos de tensão, quebra ou geração de espaços distintos, estando estas situações directamente relacionadas com o programa e o lugar.

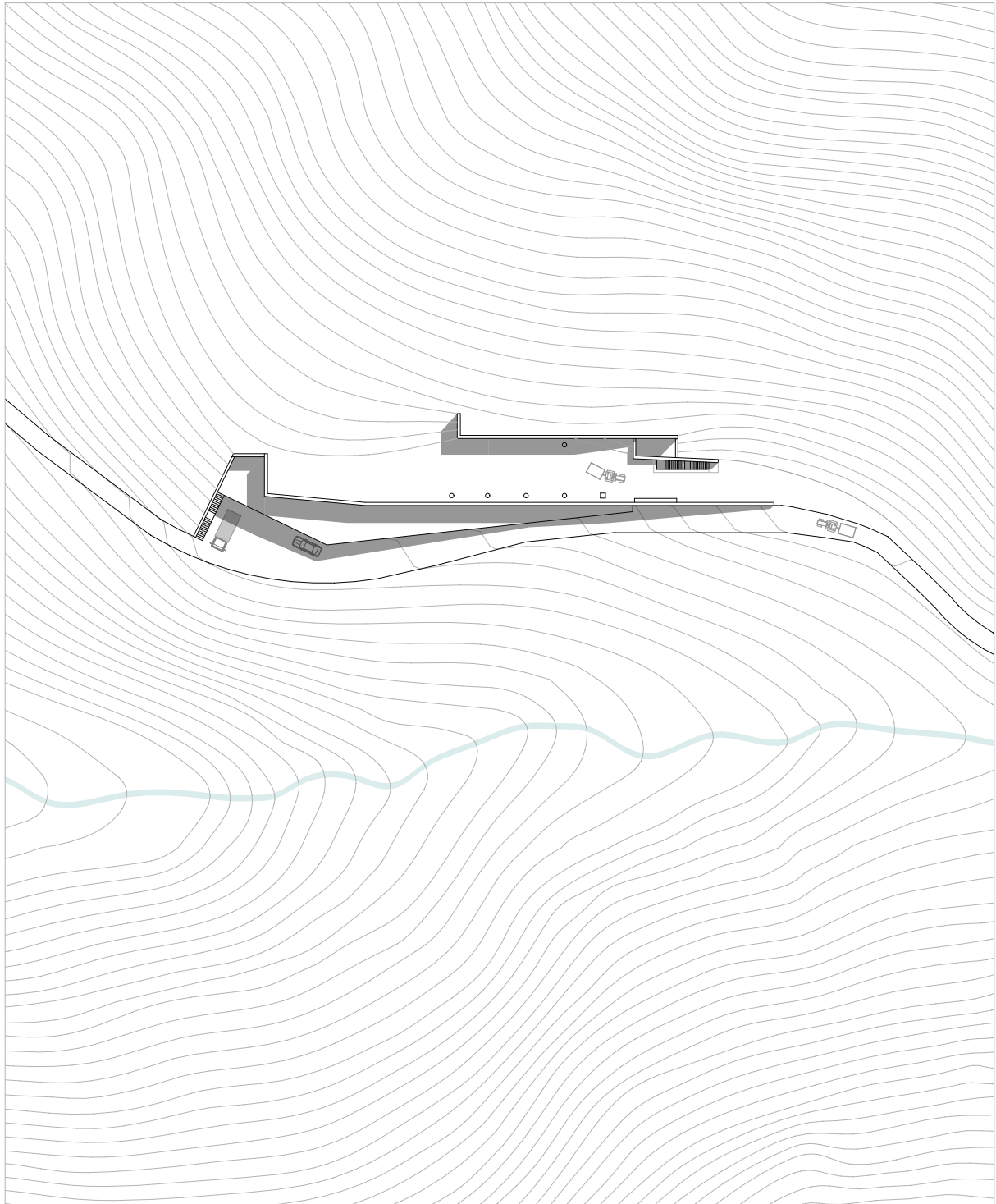
Deste exercício faz também parte o redesenho da topografia local, ao mesmo tempo que se equacionam possíveis soluções para a inserção da cobertura do edifício no conjunto. A estratégia de fragmentação em terraços procura uma integração mais próxima e sensível ao comportamento do terreno.

Alturas, cotas, o caminho e a encosta, os muros e o conteúdo programático comprometem a expressão final do gesto procurado e são temas que evoluem com o decorrer do projecto.

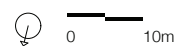


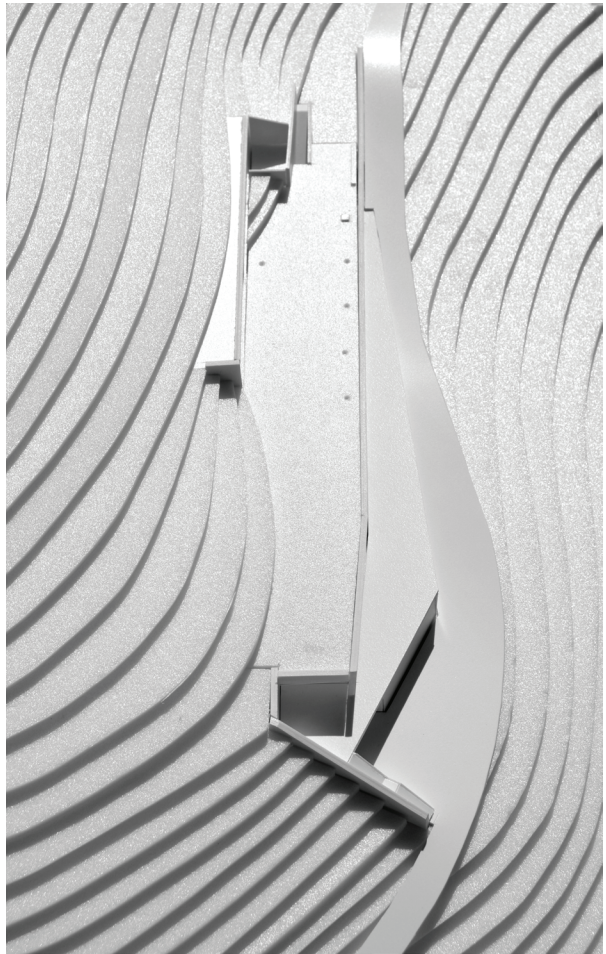
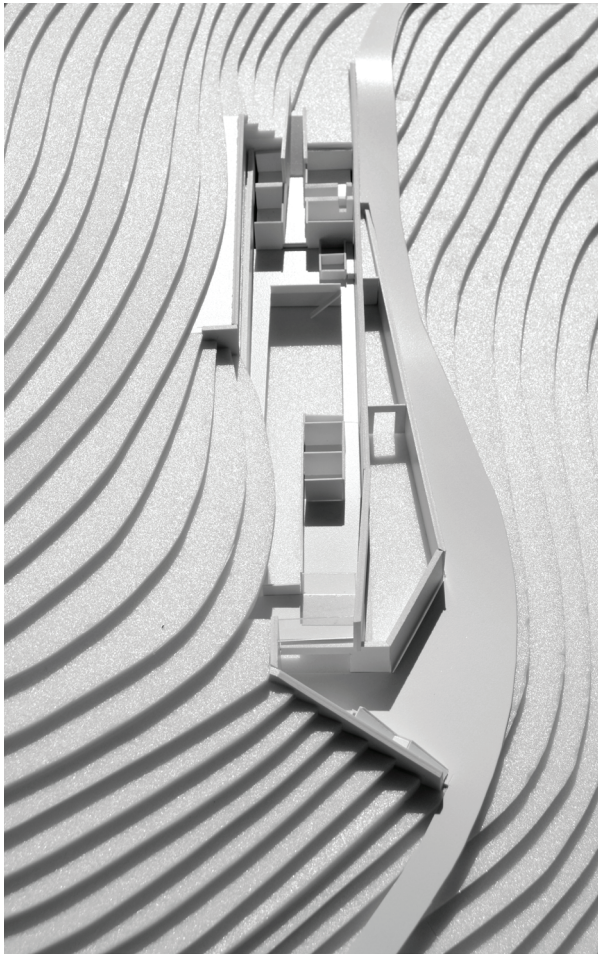
#81 Esquiço do projecto para uma adega da autoria do Arqº. Adalberto Dias.  
Conversa sobre a posição da zona técnica no exterior.

## 4.5 IMPLANTAÇÃO



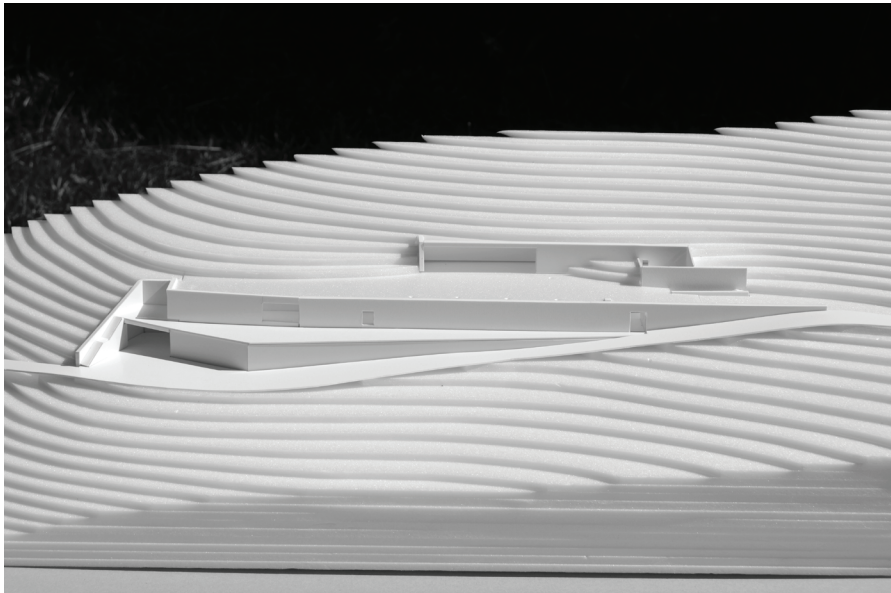
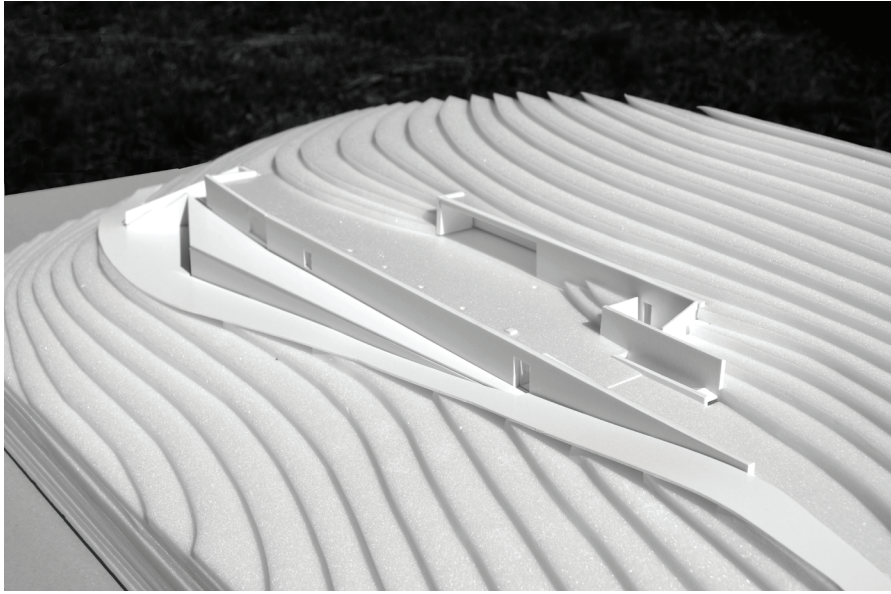
#82 Implantação da proposta, escala 1:1000.



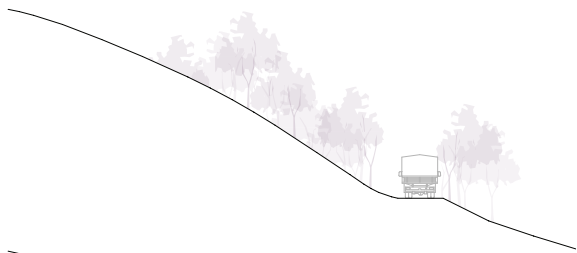


#83 e #84 Fotografias da maquete à escala 1:200.

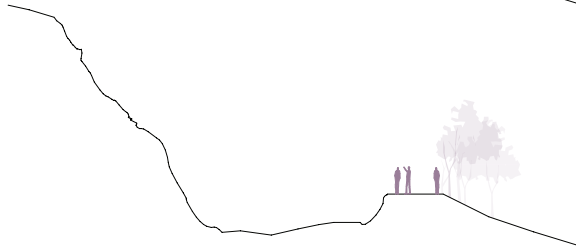




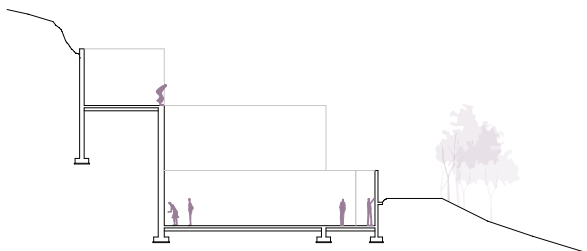
#85 e #86 *idem.*



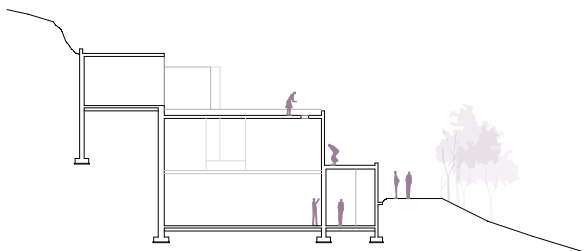
#87 Corte transversal pelo terreno existente à escala 1:500.



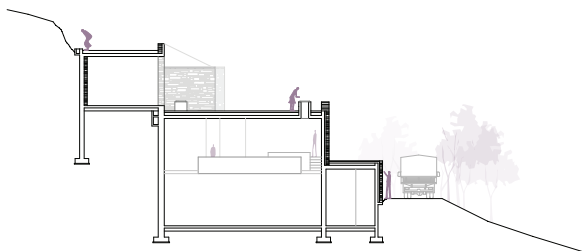
#88 Operação de retirada de terra.



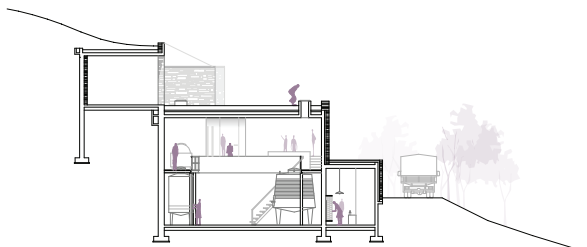
#89 Contenção e nivelamento de pisos térreos.



#90 Construção da restante estrutura: paredes portantes e lajes de piso.



#91 Fase de acabamentos.



#92 Instalação de equipamento e estrutura secundária associada.  
#93 Corte longitudinal pela adega à escala 1:500.



#### 4.6 PRINCÍPIO CONSTRUTIVO

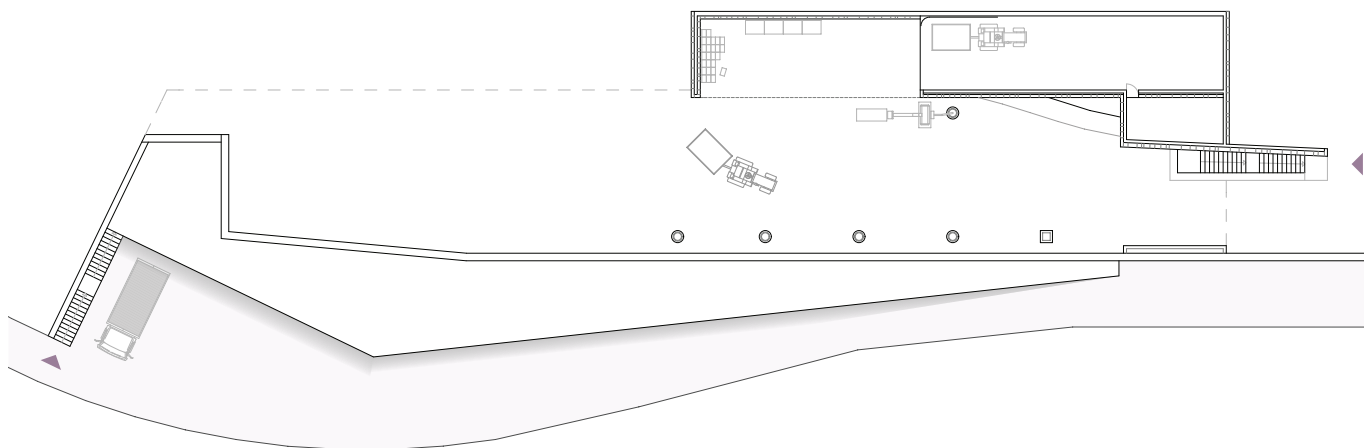
A integração da adega no terreno faz-se por um processo de encaixe da estrutura na encosta. Redesenha-se, desta forma, o perfil transversal do monte que é recortado para receber os planos horizontais e verticais que conferem uma nova volumetria à face da encosta. Esta forma de anexação do edifício permite uma posição semi-enterrada em que apenas as coberturas e a fachada principal denunciam a existência de uma construção, não sendo possível detectar o perímetro total do edifício que se funde no terreno, tentando minimizar a sua presença. Aproximadamente metade das superfícies do invólucro da adega ficam, assim, em contacto directo com a terra, beneficiando da sua acção protectora, que se revela sobretudo a nível térmico e no atenuamento de factores de reverberação.

A primeira fase de construção visa a remoção de terra do local onde se pretende fixar o edifício e a contenção da encosta de forma a garantir a sua estabilidade. Por um lado, teremos, então, as paredes de betão que ajudam a armar a encosta e a definir o vazio do espaço interior e, por outro, há também que lançar as fundações dos muros-fachada que se prolongam para fora dos limites da área de implantação, ajudando desta forma a rematar e diluir os encontros do edifício no terreno e estabilizando também as cotas envolventes.

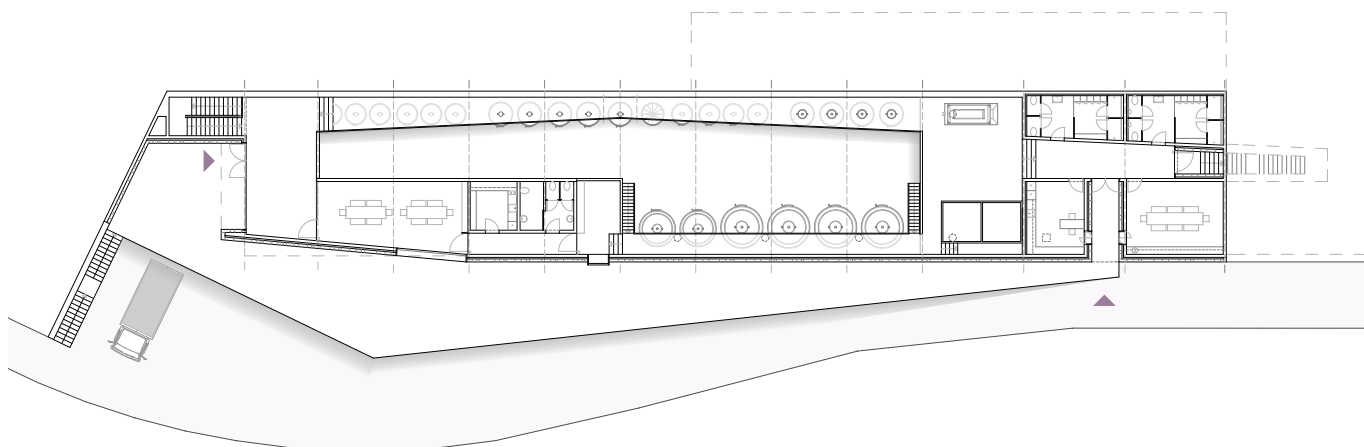
Sendo o piso inferior da adega mais curto, em termos longitudinais, do que o superior, há igualmente que considerar nesta fase o recorte irregular do terreno para o assentamento das cotas correctas, preparando assim o negativo do edifício.

A colocação dos três níveis de piso parte da cota mais baixa e contempla diferentes situações: em primeiro lugar, as lajes de betão armado que se encontram em contacto com pisos térreos. Segue-se a laje de betão armado maciça do piso intermédio que também é a cobertura do volume mais baixo, de forma irregular e, por fim, a laje de betão da cobertura da nave central. Esta última vence um vão de 10,7 metros pelo que a sua estrutura é reforçada com vigas metálicas.

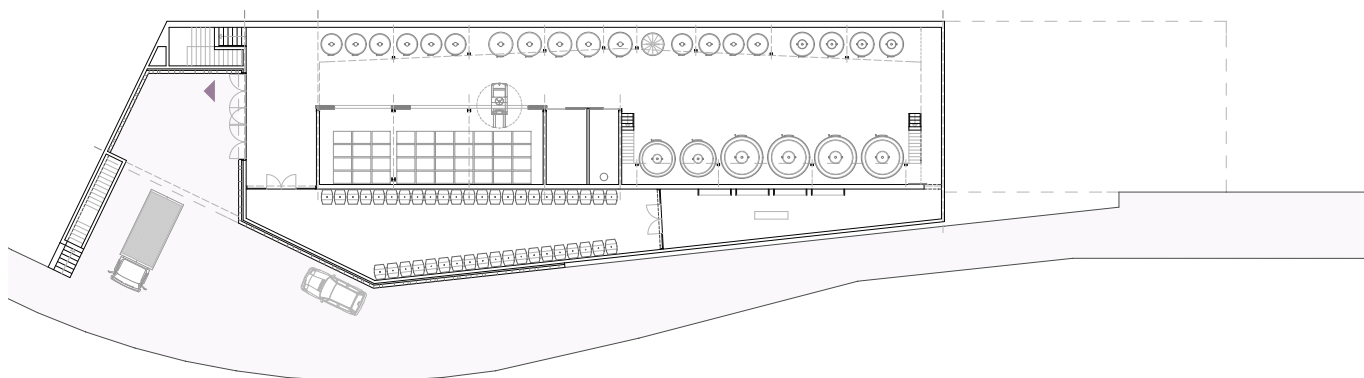
O arranjo final exterior do terreno colmata a integração do edifício no monte, sendo necessários pequenos acertos na modelação da topografia para se reconstituir a superfície contínua em declive que poderá ter sofrido movimentações com a construção.



#94 Planta do piso 1 à escala 1:500. Recepção de uva.



#95 Planta do piso 0 à escala 1:500. Prensagem e primeiro nível de fermentação.  
Áreas de serviço a poente e áreas sociais a nascente.



#96 Planta do piso -1 à escala 1:500. Fermentação, armazenamento e expedição.

## 4.7 CIRCULAÇÕES

A estratégia geral de circulação na adega retoma o tema da linearidade do processo vinícola, assim como o gesto longitudinal desenhado pela construção para definir os seus percursos. Consequentemente, pretende-se acentuar o seu desenvolvimento em todo comprimento, rematando cada topo com portas de entrada no edifício, a diversas cotas. Note-se que o topo nascente efectua uma dobragem que nos leva de novo ao caminho de acesso existente, o que também permite criar zonas de recepção/saída exteriores.

No interior, de um extremo ao outro, é possível observar o comprimento total do espaço central, tendo-se optado por libertar o eixo do edifício através da criação de um sistema de circulação periférico que funciona em *mezzanine* e que também faz o acesso às cubas mais altas.

A servir o circuito interno existe ainda uma caixa de escadas no topo nascente e duas ligações rápidas verticais para os trabalhos na zona de fermentação.

Dois situações de escadas de tiro no exterior, uma em cada extremo da adega, acentuam o movimento do edifício e acompanham a subida desde a cota mais baixa até à cobertura da estrutura.

É possível combinar-se vários percursos que ligam actividades e espaços dentro e fora da adega. Consideraram-se de maior pertinência aqueles relacionados com os trabalhos que aqui decorrem, havendo o cuidado de manter as áreas sociais independentes. Estas podem comunicar com os outros espaços e, em períodos oportunos, os visitantes poderão circular também pelo resto do edifício, desde que não interfiram com os trabalhos em curso.

Quem chega à quinta vindo da Estrada Nacional será, então, recebido pelo novo volume da adega. Prevê-se que as viaturas de logística e a maquinaria agrícola circulem pela via ao longo do edifício, podendo os tractores aceder à zona de recepção de uva na cobertura, a partir de onde se inicia o processo de vinificação. Daqui, os trabalhadores acedem ao interior pelas escadas de tiro disponíveis ou podem entrar pela ligação existente a uma cota inferior, a partir do caminho. As actividades sucedem-se no interior, em direcção ao outro extremo do edifício, onde se encontra a zona de expedição final.

Quanto ao público e aos curiosos, a partir do momento em que encontram a adega, podem subir pelas escadas a nascente até à entrada que surge neste extremo e que liga à sala de eventos, provas e vendas.





#97 Perspectiva exterior da adega desde nascente.

## 4.8 CARACTERIZAÇÃO DO ESPAÇO

Reúnem-se de seguida alguns temas específicos que já foram introduzidos anteriormente<sup>10</sup> e que poderão contribuir no sentido de caracterizar os espaços da presente proposta para uma adega.

Procurando manter uma linguagem coerente em todo o edifício, optou-se por escolher apenas dois materiais predominantes que caracterizam a solução arquitectónica encontrada. Assim, no interior da adega, o betão aparente manifesta a intenção de revelar o princípio construtivo em que se baseia o edifício, enquanto que, no exterior, o revestimento com pedra de xisto clivada estabelece a ponte com os elementos naturais disponíveis no local. A textura e a forma de aparelhamento tradicional deste último material encerram uma expressão bastante marcante, pelo que a introdução de elementos de quebra ou excepção integrados nas superfícies de xisto deve ser feito de modo sensível às suas características particulares.

Quanto à homogeneização das superfícies interiores com betão, esta tem por objectivo promover a unidade espacial, já que, à partida, a proposta tem por base uma grande área central para a vinificação. O carácter industrial deste espaço, que adquire aqui uma posição de destaque, solicita uma linguagem adequada à sua própria funcionalidade: extensas superfícies resistentes e de fácil lavagem são, por exemplo, alguns aspectos a considerar.

Em contraste com o betão surgem as cubas de inox às quais estão associados uns passadiços metálicos apoiados numa estrutura ligeira, também metálica.

Prevê-se ainda que o sistema de condutas de distribuição de AVAC seja mantido à vista como parte integrante da caracterização industrial do edifício. De forma a evitar que o sistema estrutural de vigas da nave principal (de dinâmica transversal) entre em conflito com estes elementos que percorrem o espaço, optou-se por posicionar as vigas de forma invertida, dissimulando-as na cobertura e conseguindo, assim, uma continuidade dos planos interiores.

Esta atitude que denuncia a procura de uma clareza e objectividade espacial remete para a própria natureza do projecto. Dentro da sua tipologia, não se trata de um equipamento de grande envergadura, daí ter-se optado por concentrar as diferentes cubas num único espaço, criando um motivo principal. Valoriza-se, assim, o processo de vinificação e evidencia-se o sentido operacional da organização interna. Comparativamente a outras zonas da

---

<sup>10</sup> Ver capítulo 3.4 "Variáveis da materialização de ambientes", páginas 71 a 80.

adega, torna-se evidente a diferença de escala e dimensão desta área, que se desenvolve a todo o comprimento do edifício e que estabelece as comunicações necessárias a nível interno e externo. Este espaço vai definir a volumetria principal da construção, traçando um perímetro interior com base na regularidade.

Pequenas dobragens ou flexões de elementos que participam no espaço sugerem desvios de tensão e incorporam ligeiras dinâmicas na orientação geral do edifício. Estas tornam-se mais evidentes na zona destinada à garrafeira e sala das barricas. Aqui, a configuração espacial, também dominada por um sentido longitudinal, beneficia de uma posição em anexo à nave principal para se libertar da regularidade e acentuar a sua própria lógica de desenvolvimento, funcionando assim de modo autónomo e proporcionando um espaço distinto.

Quanto às entradas de luz natural, estas foram reduzidas a algumas aberturas pontuais que fazem a iluminação do interior. O alçado principal denuncia a existência de três temas de vão, cada um com a sua particularidade e em relação com zonas distintas da adega.

A entrada de cima a nascente, junto às áreas sociais, é encerrada por um pano de vidro, iluminando assim esta zona que ganha maior destaque, até porque se encontra num dos extremos do enfiamento longitudinal do edifício.

Existe também um conjunto de clarabóias que proporciona luz zenital nos espaços do laboratório e da sala do pessoal, considerando-se igualmente os vãos de carácter operacional que se encontram sobre a zona de fermentação como motivos de iluminação.

Na sala das barricas e na garrafeira omitiu-se qualquer entrada de luz natural.

Tendo em conta que a estratégia de integração do edifício no terreno prende-se com um sentido de fusão, pretende-se que o seu interior também remeta para a introversão, onde é possível que acontecimentos como pontos de luz ganhem maior expressão e estabeleçam ligações momentâneas com o exterior. A sala de eventos, com a sua grande janela aberta à encosta de vinha em frente, justifica assumir-se como a excepção do conjunto.



#98 Perspectiva interior da adega a partir da zona de prensagem a poente.  
 #99 Vista desde o piso inferior para a zona de fermentação.





## SINAIS DE MATURAÇÃO, CONSIDERAÇÕES FINAIS

Chega o momento de pôr termo a um longo processo de investigação e experimentação prática em torno dos temas da arquitectura e do vinho. Encaro-o não tanto como um fim, mas antes como uma etapa percorrida num processo de amadurecimento.

Houve leituras, estudos, análises, visitas, ideias, dúvidas e conversas. Aprendeu-se muito sobre um tema do qual (afinal) pouco se sabia, mas não se considera que este se tenha esgotado. Continuam a surgir novas descobertas, novas questões, algumas críticas e perspectivas de ensaio. Acima de tudo, o desejo de regressar aos espaços do vinho.

A cultura do vinho vai permanecer e continuar a evoluir na sua história milenar. Os seus espaços, as suas regiões e os homens que lhe estão associados constituem os factores que caracterizam e determinam o seu desenvolvimento. Cabe à arquitectura ajudar a materializar soluções eficientes que cumpram as exigências que acompanham este processo, abrindo também novas possibilidades que possam contribuir para a definição de outros rumos. É neste último aspecto que se concentra o verdadeiro potencial arquitectónico para a criação de ideias e espaços surpreendentes. Associar a arquitectura contemporânea de qualidade à produção vinícola é, assim, um motivo de valorização de experiências, métodos e contextos particulares.

Em Portugal, e concretamente na região do Douro, esta aliança tem-se vindo a manifestar, nos últimos anos, com crescente sucesso.<sup>1</sup>

O projecto prático apresentado assume-se como o desenvolvimento de algumas ideias sobre o vinho e o seu espaço de fabrico, no sentido de encontrar uma boa solução para um caso concreto. Tendo por base premissas reais como o lugar, o cliente e os dados de produção vitivinícola, a proposta para uma adega pretende corresponder a uma necessidade verificada junto do produtor. Por outro lado, considera-se também uma postura de ensaio sobre a intervenção arquitectónica em território rural.

O resultado alcançado, quando confrontado com a variedade de situações e temáticas investigadas, evidencia uma visão pessoal sobre a abordagem ao problema. A procura de clareza e objectividade no raciocínio e na expressão prende-se com uma postura de contacto próximo com a realidade e com modos empíricos de execução. Trata-se de uma proposta que se adapta,

---

<sup>1</sup> Vejam-se os exemplos do Anexo VII: *Quinta do Pessegueiro*, OitoEmPonto, Ervedosa do Douro 2012; *Quinta do Vallado*, Menos é Mais Arquitectos Associados, Régua 2011; *Quinta do Portal*, Álvaro Siza Vieira, Celeirós do Douro 2008; *Quinta de Nápoles*, Andreas Burghardt, Santo Adrião 2007.

mas que também define a sua própria força.

A evolução do projecto de arquitectura atravessa assim diferentes fases até culminar num grau de maturação sólido. O processo que deixa para trás é o testemunho de um percurso feito de tentativas, dúvidas e acertos, caminhos que se rejeitaram e outros que se construíram. É um exercício que tanto proporciona enorme flexibilidade como fortes condicionantes, exigindo tempo, estudo, reflexões e tomadas de decisão.

Aceitar o desafio e atingir a idealização de uma solução prática, neste contexto, é um trabalho que deve ser valorizado e que encerra de forma gratificante um percurso académico baseado no projecto de arquitectura.

No fundo, o mais fascinante do processo de criação – tanto na arquitectura, como no vinho – é saber que ainda é possível materializar espaços e sabores que nos emocionem. O confronto com uma realidade que desperta em nós a capacidade de reacção será, talvez, a forma mais autêntica de reconhecer que ainda somos sensíveis ao que nos rodeia.

Provar, experimentar e apreciar – são acções que nos fazem viver.

*Existe um efeito recíproco entre as pessoas e as coisas.\**

Peter Zumthor

*Se não suspeitássemos de que o nosso pai poderia aparecer, dormíamos uma bela sesta debaixo dos balseiros, entre o cheiro húmido da terra e os aromas dos tawnies. Ainda hoje tenho uma forte recordação daqueles vapores dos vinhos velhos (...). \*\**

João Nicolau de Almeida

---

\* Peter Zumthor, *Atmosferas* (trad. Astrid Grabow), *op. cit.*, página 18.

\*\* Enólogo João Nicolau de Almeida, "Vinha, Vinho e Vida: um retrato da Região do Douro no últimos tempos", disponível em [http://issuu.com/gotael/docs/douro-j\\_nicolau\\_almeida\\_pt](http://issuu.com/gotael/docs/douro-j_nicolau_almeida_pt) consultado a 26 de Setembro de 2013.



# DICIONÁRIO DE TERMOS

## ADEGA

Do grego *apothéke*, “depósito, armazém”.<sup>1</sup> Edifício ou espaço que pode acumular várias funções de âmbito vinícola, primordialmente orientado para operações de vinificação e armazenamento para maturação ou distribuição, podendo incluir também zonas de recepção a visitantes e outras actividades sociais e culturais. O termo tem evoluído de acordo com as transformações observadas neste tipo de arquitecturas.

## AROMA

Essência odorífera que também caracteriza um sabor e que pode ser apreciado durante a degustação. No vinho, factores como a colheita, as condições de armazenamento, o tempo de abertura da garrafa, o contexto, a temperatura e o tipo de copo influencia o comportamento dos aromas. Existe uma ampla variação de aromas de acordo com diferentes tipos de vinho, podendo a sua detecção ser tanto genérica (citrinos, madeira, floral, seco, etc) como específica (framboesa, tabaco, carvalho, xerez, etc).<sup>2</sup>

## BAGAÇO

Designa os resíduos sólidos da uva separados do mosto pela prensagem após o processo de fermentação dos tintos. Também designa a aguardente produzida a partir da destilação destes mesmos resíduos.

## BARDO

Parede contínua de vegetação formada pela plantação de videiras ao longo do terraço, ligadas por arames e esteios de xisto.<sup>3</sup>

## BARRICA

(barril, pipa, tonel) Recipientes de madeira de carvalho, de dimensões e configurações variáveis, onde é armazenado o vinho durante a sua maturação e que contamina com os seus atributos o

amadurecimento do vinho.

## BENEFÍCIO

Autorização por parte do IVDP de adição de aguardente ao mosto em fermentação. Operação necessária para a produção de vinhos generosos ou licorosos, como é o caso do vinho do Porto. O benefício varia consoante a qualidade das produções e as oscilações do mercado.

## BOUQUET

Conjunto de aromas do vinho que se desenvolvem durante a vinificação e maturação.

## BRANDING

Do inglês, *brand*, “marca”, + *-ing*. Conjunto de actividades de gestão e promoção de uma ideia ou produto com a finalidade de projectar uma marca no mercado comercial.

## CAPEAMENTO

Técnica de revestimento da parte superior do muro com lajes de xisto regulares e de grande dimensão dispostas horizontalmente ou verticalmente ao longo da estrutura.<sup>4</sup>

## CARDENHO

Estrutura de parcas condições para albergar de noite os trabalhadores que se deslocavam sazonalmente às quintas.<sup>5</sup>

## CAVE

Espaço de armazenamento de vinho, em pipa, barrica ou garrafa, podendo ou não ser subterrâneo. Apresenta variadas configurações, geralmente baseadas em modelos longitudinais ou centralizados.

## CHÂTEAU

Do francês, “castelo”. Termo originário da região vinhateira de Bordéus, designa tanto o edifício principal de uma propriedade vitícola, como a própria propriedade e a marca de vinho aí produzida. Trata-se de uma apropriação de um



termo da arquitectura militar medieval em torno do qual se desenvolveu a agricultura e viticultura regional, passando a ser utilizado para se referir a arquitecturas eruditas rurais, símbolos de prestígio e qualidade, associadas à prática vitivinícola.<sup>6</sup>

#### CONTAMINAÇÃO

Influência ou transmissão de propriedades e características entre dois ou mais elementos.

#### COPEIRO

Abertura quadrangular no muro para drenagem das águas pluviais. Pode ser acompanhado de uma pedra saliente que funciona como goteira.<sup>7</sup>

#### CUBA

Recipiente de madeira ou inox, geralmente de grande capacidade, onde são acondicionados mostos e vinhos durante os processos de vinificação e maturação.

#### CULTURA DO VINHO

Herança e arte do cultivo, consumo e apreciação do vinho. Vertente cultural da tradição vinhateira.

#### DEGUSTAÇÃO

Técnica para provar um vinho que recorre a três análises sensoriais – visual, olfactiva e gustativa – através das quais se recolhem os atributos de determinado vinho.

#### DESENGACE

Operação de separação das uvas do engaço (o pé do cacho). Pode ser manual ou mecânica.

#### DIONÍSIO

Deus da mitologia grega que representa as festividades, o vinho e a embriaguez. Foi adoptado pelos romanos como Baco.

#### ENCRIPTAÇÃO

Processo de codificação de dados recorrendo a uma linguagem ou código específico.

#### ENOLOGIA

Do grego *oînos*, “vinho” + *lógos*, “tratado” + *-ia*. Ciência que estuda o conjunto de conhecimentos científicos e técnicos relativos à produção, tratamento, degustação e conservação de vinhos.<sup>8</sup>

#### ENOTURISMO

Deslocação de âmbito lúdico ou cultural

a vinhedos, adegas, festivais e mostras de vinho com o objectivo de provar vinhos e experimentar os atributos e/ou actividades características de uma região vinhateira.<sup>9</sup>

#### FERMENTAÇÃO

Fase final da vinificação, antes de se proceder à maturação, em que os açúcares presentes na uva são transformados em álcool.

#### FILOXERA

Do grego *phýllon*, “folha” + *xerós*, “seco”. Infestação destrutiva da viticultura, de origem norte-americana, que se disseminou pela Europa no século XIX. O termo designa tanto o insecto, como a doença que ataca as folhas e raízes da videira.<sup>10</sup>

#### GEIO

Também designado tabuleiro. Espaço de terreno disponível entre dois muros para a plantação de vinha.<sup>11</sup>

#### GRAVIDADE

Método tradicional de produção vertical que aproveita esta força natural para conduzir os mostos de um nível superior para outro mais baixo.

#### IDENTIDADE

Do latim *identitāte*, “identidade”.<sup>12</sup> Conjunto de características particulares e distintivas que conferem um sentimento de pertença e igualdade comum a um determinado grupo de pessoas ou coisas.

#### LAGAR

Do latim *lacāle*, de *lacu*, “reservatório para azeite ou vinho”.<sup>13</sup> Espécie de tanque onde são despejadas as uvas para a pisa a pés, método tradicional de esmagamento da uva que decorre na fase inicial do processo de vinificação.

#### LATADAS

Também designadas ramadas, parreiras ou chantoadas. Estruturas altas, de configuração variada, formadas por esteios de xisto compridos colocados verticalmente, por vezes substituídos por paus e madeiras, que suportam uma malha de arame ou canas disposta horizontalmente entre apoios, na qual se irá desenvolver a videira após ter atingido altura suficiente. Podem funcionar como cobertos vegetais.<sup>14</sup>

## LUGAR

Do latim *locāle*, “do lugar”.<sup>15</sup> Noção espacial que se refere a uma determinada posição e organização no espaço. Para Norberg-Schulz,<sup>16</sup> o lugar é uma construção concreta do homem que reflecte a sua dimensão existencial e que comporta um carácter ou atmosfera particular intimamente relacionado com o sítio em que se integra.

## MATURAÇÃO

Período que se segue à vinificação, entre o fim da fermentação e o processo de engarrafamento, de duração variável. O vinho é acondicionado em cuba de inox ou barrica de madeira de carvalho onde é sujeito a fenómenos de oxidação e redução, sofrendo diversas modificações de cor, aroma e sabor próprias do amadurecimento. É indispensável manter as condições adequadas nos espaços e ambientes de maturação do vinho.<sup>17</sup>

## MORTÓRIO

Zona de terreno armado em socacos para a plantação de vinha que foi abandonada após a devastação da filoxera. A maioria deu lugar a mata ou foi recolonizada por olivais.<sup>18</sup>

## MOSTO

Do latim *mustu*, “vinho doce”.<sup>19</sup> Sumo da uva em fermentação que contém ainda os resíduos sólidos que resultam do esmagamento do fruto (sementes, casca e, por vezes, engaço) e com um alto teor de açúcares.

## OFICINA VINÁRIA

Termo empregue pelo Visconde de Vila Maior em 1876 para designar o edifício autónomo para produção de vinho com dois pisos desnivelados onde se situam os lagares e a adega.<sup>20</sup>

## PAISAGEM

Noção territorial, desenvolvida ao longo do tempo, que compreende um espaço físico extensivo, natural ou humanizado, que reúne um conjunto de características que o define e distingue dos demais. No caso da paisagem construída, apresenta uma estrutura territorial de síntese entre o artificial e o natural, podendo este aspecto revelar-se premissa de identificação cultural com um determinado meio.

## PATAMARES

Sistema de armação do terreno para

plantação de vinha em que os terraços acompanham as curvas de nível e são suportados por taludes de terra.<sup>21</sup>

## PATRIMÓNIO

Construção social e cultural, material ou imaterial, que representa simbolicamente uma identidade. Pressupõe-se como resultado de um acto colectivo e o seu valor advém do sentimento comum de pertença que evoca.<sup>22</sup> A sua protecção e preservação é reconhecida.

## PERCEPÇÃO

Conhecimento de um dado ambiente adquirido através da experiência sensorial. Envolve a reacção do sistema nervoso a estímulos exteriores captados pelos sentidos e a sua tradução para informação intelectual.

## PILHEIRO

Orifício no muro para plantação de vinha, libertando o geio para outras culturas.<sup>23</sup>

## POLIMORFIA

Do grego *polýmorphos*, “de muitas formas”.<sup>24</sup> Diversidade de culturas presentes num ambiente agrícola/ecossistema. Confere diferentes padrões à paisagem, animada por uma variedade de elementos.

## QUINTA

Conjunto de edifícios e terrenos que constituem uma exploração vitivinícola no Douro. Abrange vertentes produtivas, de serviço, sociais, residenciais, religiosas e, mais recentemente, turísticas.

## REGIÃO VINHATEIRA

Mancha de território definida por características comuns que se prendem com a prática extensiva da viticultura com a finalidade da produção de vinho.

## SAIBRAMENTO

Operação de surriba mais profunda<sup>25</sup> que cria solo para a plantação de vinha através do desmanche dos afloramentos rochosos existentes na encosta.

## SOCALCO

Sistema de armação do terreno para plantação de vinha que recorre a muros de contenção de terra. Os socacos pré-filoxéricos caracterizam-se por muros de traçado sinuoso, de baixa altura, formando geios estreitos. Já os socacos pós-filoxera apresentam muros de traçado rectilíneo e mais altos que formam tabuleiros largos.<sup>26</sup>

## TANINO

Do francês *tanin*, “tanino”.<sup>27</sup> Grupo de substâncias de origem vegetal adstringentes que se encontram na casca, sementes e engaço da uva, assim como na madeira das barricas onde decorre a maturação do vinho. Presentes sobretudo nos vinhos tintos, influenciam a estrutura e textura do produto final.

## TEGÃO

Tanque onde se despejam as uvas que se situa na zona de recepção da adega. As suas paredes interiores são inclinadas e as uvas são transportadas por um parafuso em rotação até à máquina de desengace e esmagamento.

## TERROIR

Do francês *terre*, “terra”. Conjunto de qualidades características de um tipo de solo que estão directamente relacionadas com um determinado ambiente local.

## TRADIÇÃO

Conjunto de práticas, valores e saberes inter-geracionais que se mantêm inalterados ao longo do tempo. Podem reflectir determinadas características culturais de um grupo.

## TRANSFEGA

Trata-se da passagem do vinho de um recipiente para outro com o propósito de decantar borras e resíduos que se possam ter acumulado ao fim de certo tempo. Pode ser necessário realizar várias transfegas para conseguir um vinho limpo.

## VINDIMA

Do latim *vindemia*, “vindima”.<sup>28</sup> Colheita da uva, mecânica ou manual, apresentando esta o estado de maturação adequado ao tipo de vinho que se pretende produzir. No Douro, geralmente efectua-se durante o mês de Setembro.

## VINHO DE MESA

É o tipo de vinho mais comum e existem inúmeras variedades de diferentes regiões com períodos e processos de maturação distintos. A sua graduação alcoólica deve situar-se entre 10 a 13% para tintos, rosés e brancos.

## VINHO DO PORTO

Considerado um vinho generoso, de alto teor alcoólico e doce. O seu processo de fermentação é interrompido pela

adição de aguardente de alta qualidade, estando o grau de concentração de açúcar dependente do tempo de fermentação que decorre até à aguardentação. A maturação de vinho do Porto pode fazer-se em condições oxidativas ou em ambiente redutor, dando origem a três principais grupos de vinho do Porto: Branco, Ruby e Tawny.<sup>29</sup>

## VINICULTURA

Conjunto de actividades que integram o processo de fabrico e finalização do vinho, desde a vinificação, passando pela maturação e terminando no seu acondicionamento para distribuição.

## VINIFICAÇÃO

Processo de transformação da uva em mosto para produção de vinho tinto, branco, verde, rosé ou espumante. Em termos gerais, e variando de acordo com o tipo de vinho pretendido, compreende as operações de desengace, esmagamento, prensagem e fermentação da uva.

## VITICULTURA

Cultivo da vinha (ou videira), geralmente em larga escala, com o intuito de transformação das uvas em vinho.

## VITIS VINIFERA

Nome latim. Espécie de videira a partir de cujo fruto, a uva, é possível produzir vinho. As mais antigas sementes desta espécie remontam a 8000 a 5000 a.C e foram encontradas nas regiões da Geórgia, Anatólia, Pérsia e Mesopotâmia.<sup>30</sup> Seriam cultivadas com o intuito de vinificação.

## WINE RESORT

Do inglês *wine*, “vinho” + *resort*, “estância”. Projecto vocacionado para o turismo que compreende diversas valências hoteleiras e de prestação de serviços complementares, ao qual se associam actividades de âmbito vitivinícola, enquadradas num ambiente rural.<sup>31</sup>

1 Infopédia, Porto: Porto Editora, 2003-2013 (consultado em <http://www.infopedia.pt/lingua-portuguesa/adeqa> a 9 de Junho de 2013).

2 Ver *Roda dos Aromas*, disponível em [http://www.sograpevinhos.eu/enciclopedia/roda\\_aromas](http://www.sograpevinhos.eu/enciclopedia/roda_aromas) (consultado a 19 de Setembro de 2013).

3 Natália Fauvrelle, “O Douro das quintas do Cima Corgo” in *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares* (Teresa Soeiro *et al.*), *op. cit.*, página 209. Ver também Natália Fauvrelle e Susana Marques, “Glossário” in

- Arquitecturas da paisagem vinhateira*, op. cit., página 171.
- 4 Natália Fauvrelle e Susana Marques, "Glossário" in *Arquitecturas da paisagem vinhateira*, op. cit., página 171.
- 5 Ver Natália Fauvrelle, "O Douro das quintas do Cima Corgo" in *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares* (Teresa Soeiro et al.), op. cit., página 187.
- 6 Ver *Châteaux Bordeaux* (dir. Jean Dethier), op. cit., páginas 63-78.
- 7 Natália Fauvrelle, "Arquitecturas da Paisagem Vinhateira. Técnicas e Saber Fazer" in *Arquitecturas da paisagem vinhateira*, (coord. Natália Fauvrelle), op. cit., página 17.
- 8 Infopédia, Porto: Porto Editora, 2003-2013 (consultado em <http://www.infopedia.pt/lingua-portuguesa/enologia> a 8 de Junho de 2013).
- 9 Ver C. Michael Hall et al., *Wine Tourism Around the World: Development, management and markets*, op. cit., página 3.
- 10 Infopédia, Porto: Porto Editora, 2003-2013 (consultado em <http://www.infopedia.pt/lingua-portuguesa/filoxera> a 8 de Junho de 2013).
- 11 Natália Fauvrelle e Susana Marques, "Glossário" in *Arquitecturas da paisagem vinhateira*, op. cit., página 172.
- 12 Infopédia, Porto: Porto Editora, 2003-2013 (consultado em <http://www.infopedia.pt/lingua-portuguesa/identidade> a 9 de Junho de 2013).
- 13 Infopédia, Porto: Porto Editora, 2003-2013 (consultado em <http://www.infopedia.pt/lingua-portuguesa/lagar> a 9 de Junho de 2013).
- 14 Teresa Soeiro, "Baixo Corgo, o velho Douro" in *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares* (Teresa Soeiro et al.), op. cit., páginas 170-171.
- 15 Infopédia, Porto: Porto Editora, 2003-2013 (consultado em <http://www.infopedia.pt/lingua-portuguesa/lugar> a 9 de Junho de 2013).
- 16 Ver Christian Norberg-Schulz, *Genius-Loci: towards a phenomenology of architecture*, op. cit.
- 17 *Guia do vinho, Maturação de vinho tinto*, disponível em [http://www.sograpevinhos.eu/enciclopedia/guia\\_vinho/maturacao](http://www.sograpevinhos.eu/enciclopedia/guia_vinho/maturacao) (consultado a 9 de Junho de 2013).
- 18 Natália Fauvrelle e Susana Marques, "Glossário" in *Arquitecturas da paisagem vinhateira*, op. cit., página 172.
- 19 Infopédia, Porto: Porto Editora, 2003-2013 (consultado em <http://www.infopedia.pt/lingua-portuguesa/mosto> a 9 de Junho de 2013).
- 20 Vila Maior, *O Douro Ilustrado*, 1876, citado por Ana Luísa Moura, *Quintas do Douro: análise tipológica do conjunto edificado, séc. XVIII-XX*, op. cit., página 53. Ver também Natália Fauvrelle e Susana Marques, "Glossário" in *Arquitecturas da paisagem vinhateira*, op. cit., página 173.
- 21 Natália Fauvrelle e Susana Marques, "Glossário" in *Arquitecturas da paisagem vinhateira*, op. cit., página 173.
- 22 Ver Elsa Peralta da Silva, "Património e identidade. Os desafios do turismo cultural" in revista *Antropológicas* #4, op. cit. (versão online).
- 23 Natália Fauvrelle e Susana Marques, "Glossário" in *Arquitecturas da paisagem vinhateira*, op. cit., página 173.
- 24 Infopédia, Porto: Porto Editora, 2003-2013 (consultado em <http://www.infopedia.pt/lingua-portuguesa/polimorfo> a 8 de Junho de 2013).
- 25 Natália Fauvrelle e Susana Marques, "Glossário" in *Arquitecturas da paisagem vinhateira*, op. cit., página 174.
- 26 *id. ibid.*
- 27 Infopédia, Porto: Porto Editora, 2003-2013 (consultado em <http://www.infopedia.pt/lingua-portuguesa/tanino> a 9 de Junho de 2013).
- 28 Infopédia, Porto: Porto Editora, 2003-2013 (consultado em <http://www.infopedia.pt/lingua-portuguesa/vindima> a 9 de Junho de 2013).
- 29 Ver *Guia do Vinho*, disponível em [http://www.sograpevinhos.eu/enciclopedia/guia\\_vinho](http://www.sograpevinhos.eu/enciclopedia/guia_vinho) (consultado a 19 de Setembro de 2013).
- 30 Ver Octávio Antonio Valsechi, "A História do Vinho" (versão online), página 1, artigo baseado na obra de Hugh Johnson, *The Story of Wine*, Londres: Mitchell-Beazley, 1989.
- 31 Ver exemplo do projecto *L'And Vineyards*, páginas 31 a 33.





## BIBLIOGRAFIA

- AA. VV., *Álvaro Siza: 1954-1976* (ed. Luiz Trigueiros), Lisboa: Blau, 1997 (1ª ed.)
- AA. VV., *Álvaro Siza. Esquissos do Douro* (dir. Carlos Castanheira), Porto: ICEP, 1997 (Catálogo de exposição)
- AA. VV., *Arqa #101, Persistências Rurais*, Lisboa: Futurmagazine Sociedade Editora Lda, Março/Abril 2012
- AA. VV., *Arqa #102, Portugal Turístico*, Lisboa: Futurmagazine Sociedade Editora Lda, Maio/Junho 2012
- AA. VV., *Arquitectura Ibérica #13, Comércio / Lazer, Comercio / Ocio*, Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2006 (artigo sobre adega da Quinta da Touriga, páginas 64-79)
- AA. VV., *Arquitectura Ibérica #37, Hotéis, Hostels*, Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2011 (entrevista de Michel Toussaint a José Cunhal Sendim sobre o projecto *L'AND Vineyards*, páginas 6-11)
- AA. VV., *Arquitectura popular em Portugal* (coord. João Afonso, Fernando Martins, Cristina Meneses), Lisboa: Ordem dos Arquitectos, 2004 (1ª ed. 1961), vol. I
- AA. VV., *Arquitecturas da paisagem vinhateira* (coord. Natália Fauvrelle), Peso da Régua: Fundação Museu do Douro, 2008 (1ª ed.)
- AA. VV., *Arquitectura y construcción: el paisaje como argumento* (dir. Amadeo Ramos Carranza, Rosa María Añon Abajas), Sevilla: Universidad Internacional de Andalucía, 2009 (1ª ed.)
- AA. VV., *Châteaux Bordeaux* (dir. Jean Dethier), Paris: Centre Georges Pompidou, 1988 (Catálogo de exposição)
- AA. VV., *Companion to contemporary architectural thought* (ed. por Ben Farmer e Louw Hentie), London: Routledge, 1993 (1ª ed.)
- AA. VV., *Cx, Revista da Caixa Geral de Depósitos #9*, Outubro 2012, (artigo "Aquapura Douro Valley" por Pedro Guilherme Lopes, páginas 48-51)
- AA. VV., *Olladas críticas sobre a paisaxe* (coord. Francisco Díaz-Fierros Viqueira, Federico López Silvestre), Santiago de Compostela: Consello de cultura Galega, 2009 (1ª ed.)
- AA.VV., *Questions of Perception: Phenomenology of Architecture* (dir. Steven Holl, Juhani Pallasmaa, Alberto Pérez-Gómez), revista *a+u Architecture and Urbanism*, #Publicação Especial, Tokyo: a+u Publishing Co., Ltd., Julho 1994
- AA. VV., *Teoria e Crítica de Arquitectura: século XX* (coord. por José Manuel Rodrigues), Lisboa: Ordem dos Arquitectos e Caleidoscópio, 2010 (1ª ed.)
- AA. VV., *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares* (Teresa Soeiro *et al.*), Peso da Régua: Fundação Museu do Douro, 2006 (2ª ed. revista)
- AA. VV., *Wine and Architecture* (dir. Heinz-Gert Woschek, Denis Duhme e Katrin Friederichs), Munich: Detail, 2012 (1ª ed.)

AA. VV., *Wine Tourism Around the World: Development, management and markets* (ed. por C. Michael Hall, Liz Sharples, Brock Cambourne e Niki Macionis), New York: Routledge, 2011 (1ª ed. 2000)

BARRETO, António, *Douro*, Lisboa: INAPA, 1993 (1ª ed.)

BIANCHI DE AGUIAR, Fernando, "O Alto Douro Vinhateiro, uma paisagem cultural, evolutiva e viva" in revista *Douro – Estudos & Documentos*, Porto: 2002, vol. VII #13, páginas 143-152 (versão online em <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/9585.pdf> consultada a 8 de Junho de 2013)

CHOAY, Françoise, *A alegoria do património* (trad. Teresa Castro), Lisboa: Edições 70, 2012 (1ª ed. *L'Allégorie du patrimoine*, 1992)

FIGUEIREDO, Augusto de, *Construções rurais: habitações, estábulos, oficinas e arrecadações agrícolas (incluindo materiais e sua preparação)*, Porto: Livraria Chardron, 1905

MOURA, Ana Luísa, *Quintas do Douro: análise tipológica do conjunto edificado, séc. XVIII-XX*, Prova final, docente acompanhante Prof. Manuel Fernandes de Sá, Porto: FAUP, 2005

NORBERG-SCHULZ, Christian, *Genius-Loci: towards a phenomenology of architecture*, New York: Rizzoli, 1980 (1ª ed.)

PALLASMAA, Juhani, *The Embodied Image: Imagination and Imagery in Architecture*, Chichester: John Wiley & Sons, 2011 (1ª ed.)

PALLASMAA, Juhani, *The Eyes of the Skin: Architecture and the Senses*, Chichester: John Wiley & Sons, 2005 (1ª ed.)

PEREIRA, Gaspar Martins, *O Douro e o vinho do Porto: de Pombal a João Franco*, Porto: Edições Afrontamento, 1984 (1ª ed.)

PEREIRA, Mariana Abrunhosa, "As Arquiteturas do vinho de um porto monofuncional", *Revista da Faculdade de Letras, História*, Porto: 2008, III Série, vol. 9, páginas 169-192 (versão online em <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/6737.pdf> consultada a 16 de Janeiro de 2013)

POLIÓN, Marco Vitruvius, *Los Diez Libros de Arquitectura* (trad. e comentado por José Ortiz y Sanz), Madrid: Akal, 1987 (1ª ed. trad. 1787; tratado original data do século I a.C.)

PRIAL, Frank J., "Paris Exhibit Asks: What Is a Château?", *The New York Times*, publicado em 1 de Dezembro de 1988 (versão online em <http://www.nytimes.com/1988/12/01/garden/paris-exhibit-asks-what-is-a-chateau.html?pagewanted=all&src=pm> consultada em 20 de Maio de 2013)

SILVA, Elsa Peralta da, "Património e identidade. Os desafios do turismo cultural" in revista *Antropológicas* #4, Porto: Edições Universidade Fernando Pessoa, 2000 (versão online em <http://ufpbdigital.ufp.pt/dspace/bitstream/10284/1713/3/217-224.pdf> consultada em 6 de Junho de 2013)

SIZA VIEIRA, Álvaro, *01 Textos* (ed. Carlos Campos Morais), Porto: Civilização Editora, 2009

SIZA VIEIRA, Álvaro, *Imaginar a evidência*, (trad. Soares da Costa), Lisboa: Edições 70, 2000 (1ª ed., Guido Giangregorio, *Immaginare l'evidenza*, 1998)

SOLÀ-MORALES, Ignasi de, "Patrimonio arquitectónico o parque temático", *Loggia, Arquitectura y restauración* #5, Universidad Politécnica de Valencia: Servicio de Publicaciones, 1998, páginas 30-35 (versão online em <http://upcommons.upc.edu/revistes/bitstream/2099/1907/1/Patrimonio.pdf> consultada a 20 de Maio de 2013)

TÁVORA, Fernando, *Da organização do espaço*, Porto: FAUP Publicações, 2007 (1ª ed. 1962)

TORGA, Miguel, *Diário Douro* (ed. por e fotografia de Paulo Magalhães), Porto: Edições Caixotim, 2007 (1ª ed.; textos de 1934 a 1990)

VALSECHI, Octávio Antonio, “*A História do Vinho*”, baseado em JOHNSON, Hugh, *The Story of Wine*, Londres: Mitchell-Beazley, 1989 (versão online em <http://www.cca.ufscar.br/~vico/Vinho/A%20HISTORIA%20DO%20VINHO.pdf> consultado a 19 de Maio de 2013)

VIZETELLY, Henry, *No país do vinho do Porto*, Porto: Instituto do Vinho do Porto, 1947 (edição original em inglês de 1880)

ZUMTHOR, Peter, *Atmosferas* (trad. Astrid Grabow), Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2009 (1ª ed. *Atmosphären*, 2006)

ZUMTHOR, Peter, *Thinking Architecture* (trad. Maureen Oberli-Turner), Basel, Boston, Berlin: Birkhäuser, 1999 (1ª ed. *Architektur denken*, 1998)

Consulta de páginas online

Clos Pegase Winery  
<http://clospegase.com> (consultado a 19 de Maio de 2013)

*Escape*, reportagem da SIC Notícias no Hotel Aquapura Douro Valley, 2011 (versão online em [http://www.youtube.com/watch?v=yqzA\\_bBF--s](http://www.youtube.com/watch?v=yqzA_bBF--s) consultada a 5 de Maio de 2013)

*Guia do Vinho* (versão online em [http://www.sograpevinhos.eu/enciclopedia/guia\\_vinho](http://www.sograpevinhos.eu/enciclopedia/guia_vinho) consultada a 26 de Abril de 2013)

Hotel Aquapura Douro Valley  
<http://www.aquapurahotels.com> (consultado a 5 de Maio de 2013)

Infopédia, Enciclopédia e Dicionários Porto Editora  
<http://www.infopedia.pt/lingua-portuguesa> (consultado a 9 de Junho de 2013)

L'And Vineyards  
<http://www.l-andvineyards.com> (consultado a 5 de Maio de 2013)

Robert Mondavi Winery  
<http://www.robertmondaviwinery.com> (consultado a 18 de Maio de 2013)

*Ruta de las Bodegas Modernistas* (versão online em [http://cultura.catalunya.com/es/detall.php?tipus=rutes&id=24\\_1\\_15&menuld=0](http://cultura.catalunya.com/es/detall.php?tipus=rutes&id=24_1_15&menuld=0) consultada a 27 de Junho de 2013)

Sterling Vineyards  
<http://www.sterlingvineyards.com> (consultado a 24 de Maio de 2013)

Vieirinox, *Catálogo de produtos*  
<http://www.vieirinox.pt/images/vieirinox/pdf/catalogo2.pdf> (consultado a 10 de Janeiro de 2013)

Filmes

*Bottle Shock*, Randall Miller, 2008

*Vale Abraão*, Manoel de Oliveira, 1993



## ÍNDICE DE IMAGENS

### 1.0 Fenómeno do Enoturismo

#1 Disponível em <http://barbarafalcone.wordpress.com/2009/09/23/cantina-di-rocca-di-frassinello-by-renzo-piano/> consultado a 18 de Maio de 2013.

#2 Foto de Nigel Young.  
*Wine and Architecture* (dir. Heinz-Gert Woschek, Denis Duhme e Katrin Friederichs), *op. cit.*, página 33.

#3 *Frames* do filme *Bottle Shock*.  
0:01'22, 0:51'18, 0:26'29, 0:28'08, 0:25'35.

#4 Disponível em <http://www.robertmondaviwinery.com/About-Us/Milestones> consultado a 18 de Maio de 2013.

#5 Disponível em <http://mrsamandareed.blogspot.pt/2013/07/redwoods-and-wine.html> consultado a 23 de Setembro de 2013.

#6 Disponível em <http://www.robertmondaviwinery.com/About-Us/Milestones> consultado a 18 de Maio de 2013.

#7 Disponível em <http://www.flickr.com/photos/lyng883/346993882/> consultado a 24 de Maio de 2013.

#8 Desenho de projecto de Michael Graves & Associates.  
Disponível em <http://www.michael-graves.com/architecture/project/clospegase-winery-and-residence.html> consultado a 19 de Maio de 2013.

#9 Disponível em <http://www.michael-graves.com/architecture/project/clospegase-winery-and-residence.html> consultado a 19 de Maio de 2013.

#10 Foto de Cyril Le Tourner d'Ison.  
Disponível em <http://www.ricardobofill.com/EN/623/PROJECTS/Ch%C3%A2teau-Lafitte-Rothschild-Wine-Cellars.html> consultado a 18 de Maio de 2013.

#11 Disponível em <http://www.pichon-longueville.com/> consultado a 21 de Maio de 2013.

#12 Foto de Hans Brinker.  
Disponível em <http://www.flickrriver.com/photos/hansbrinker/3417413207/> consultado a 18 de Maio de 2013.

#13 Disponível em <http://charmandlife.files.wordpress.com/2012/03/marques-de-riscal-hotel13.jpg> consultado a 18 de Maio de 2013.

#14 Disponível em [http://www.archdaily.com/22061/tondonia-winery-pavillion-zaha-hadid/1678492114\\_f2-lheredia-zaha-06/](http://www.archdaily.com/22061/tondonia-winery-pavillion-zaha-hadid/1678492114_f2-lheredia-zaha-06/) consultado a 18 de Maio de 2013.

#15 Foto de Fernando Guerra.  
Disponível em [http://www.archdaily.com/315702/land-vineyards-hotel-promontorio-studio-mk27-marcio-kogan/50eb07dcb3fc4b10a30002d4\\_l-and-vineyards-hotel-promontorio-studio-mk27-marcio-kogan\\_land\\_145\\_alt-jpg/](http://www.archdaily.com/315702/land-vineyards-hotel-promontorio-studio-mk27-marcio-kogan/50eb07dcb3fc4b10a30002d4_l-and-vineyards-hotel-promontorio-studio-mk27-marcio-kogan_land_145_alt-jpg/) consultado a 18 de Maio de 2013.

#16 *idem*.  
Disponível em [http://www.archdaily.com/315702/land-vineyards-hotel-promontorio-studio-mk27-marcio-kogan/50eb07dfb3fc4b10a30002d5\\_l-and-vineyards-hotel-promontorio-studio-mk27-marcio-kogan\\_land\\_205\\_alt-jpg/](http://www.archdaily.com/315702/land-vineyards-hotel-promontorio-studio-mk27-marcio-kogan/50eb07dfb3fc4b10a30002d5_l-and-vineyards-hotel-promontorio-studio-mk27-marcio-kogan_land_205_alt-jpg/) consultado a 18 de Maio de 2013.

### 2.0 Paisagem vinhateira, Arquitecturas encriptadas

#17 Desenho de Álvaro Siza Vieira.  
Álvaro Siza. *Esquissos do Douro* (dir. Carlos Castanheira), Porto: ICEP, 1997 (Catálogo de exposição), página 83.

#18 *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares* (Teresa Soeiro *et al.*), *op. cit.*, página 68.



- #19 Foto da Casa Alvão, Colecção Centro Português de Fotografia. *idem*, página 202.
- #20 Foto de Egídio Santos. *idem*, página 213.
- #21 *Arquitecturas da paisagem vinhateira* (coord. Natália Fauvrelle), *op. cit.*, página 116.
- #22 Foto da Casa Alvão. Disponível em <http://www.museudo-douro.pt/destaques,0,455.aspx> consultado a 23 de Setembro de 2013.
- #23 *Arquitecturas da paisagem vinhateira* (coord. Natália Fauvrelle), *op. cit.*, página 90.
- #24 Foto de Egídio Santos. *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares* (Teresa Soeiro *et al.*), *op. cit.*, página 196.
- #25 *Arquitecturas da paisagem vinhateira* (coord. Natália Fauvrelle), *op. cit.*, página 63.
- #26 *idem*, página 75.
- #27 *idem*, página 114.
- #28 *idem*, página 139.
- #29 *idem*, página 19.
- #30 Foto de Emílio Biel. Disponível em <http://www.flickr.com/photos/31194388@N00/3574119199/in/pool-1103140@N20/lightbox/> consultado a 23 de Setembro de 2013.
- #31 *idem*. Disponível em <http://www.flickr.com/photos/31194388@N00/3574923064/in/pool-1103140@N20/lightbox/> consultado a 23 de Setembro de 2013.
- #32 Foto da Casa Alvão, Colecção Centro Português de Fotografia. *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares* (Teresa Soeiro *et al.*), *op. cit.*, página 333.
- #33 Desenho de William Prater reproduzido em Henry Vizetelly *No País do Vinho do Porto*, Porto: Instituto do Vinho do Porto, 1947. *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares* (Teresa Soeiro *et al.*), *op. cit.*, página 318.
- #34 Arquivo pessoal.
- #35 *Frames* do filme *Vale Abraão*. 3:13'56, 3:14'08, 3:14'25.
- 3.0 Sabor do vinho e do espaço
- #36 Foto de Alberto Plácido. Disponível em <http://openbuildings.com/buildings/quinta-do-vallado-winery-profile-44032#!buildings-media/6> consultado a 1 de Julho de 2013.
- #37 Foto reproduzida de Manuel Monteiro, 1911. *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares* (Teresa Soeiro *et al.*), *op. cit.*, página 335.
- #38 *idem*, página 338.
- #39 Colecção Vinhos Borges & Irmão. *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares* (Teresa Soeiro *et al.*), *op. cit.*, página 341.
- #40 a #43 Arquivo pessoal. Março 2013.
- #44 Desenho de projecto. *Wine and Architecture* (dir. Heinz-Gert Woschek, Denis Duhme e Katrin Friederichs), *op. cit.*, página 69.
- #45 a #48 Arquivo pessoal. Março 2013.
- #49 Disponível em <http://www.gantenbeinwine.com/index.php?newtarget=riesling> consultado a 1 de Julho de 2013.
- #50 Foto de Carlos Trancoso. Março 2013.
- #51 Disponível em <http://iviewme.wordpress.com/tag/rocca-di-frassinello/> consultado a 1 de Julho de 2013.
- #52 Foto de Ralph Feiner. Disponível em <http://openbuildings.com/buildings/vineyard-estate-gatenbein-profile-41989#> consultado a 1 de Julho de 2013.
- #53 Foto de Ralph Feiner. Disponível em <http://www.archdaily.com/260612/winery-gantenbein-gramazio-kohler-bearth-deplazes-architek->

ten/501f4a8228ba0d0242000059\_winery-gantenbein-gramazio-kohler-bearth-deplazes-architekten\_080701\_036\_innenaufnahmen\_ralphfeiner\_02\_pr-jpg/ consultado a 1 de Julho de 2013.

#54 Disponível em [http://www.flickr.com/photos/ximo\\_michavila/8405295553/in/photostream/](http://www.flickr.com/photos/ximo_michavila/8405295553/in/photostream/) consultado a 1 de Julho de 2013.

#55 Disponível em <http://dominusestate.com/> consultado a 1 de Julho de 2013.

#56 Desenho de projecto.  
*Wine and Architecture* (dir. Heinz-Gert Woschek, Denis Duhme e Katrin Friederichs), *op. cit.*, página 107.

#57 Disponível em [http://www.fincabell-lloc.com/en/la-bodega/los-vinos/#prettyPhoto\[pp\\_gal\]/13/](http://www.fincabell-lloc.com/en/la-bodega/los-vinos/#prettyPhoto[pp_gal]/13/) consultado a 1 de Julho de 2013.

#58 Disponível em <http://www.landezine.com/index.php/2010/11/bell-lloc-winery/> consultado a 1 de Julho de 2013.

#59 Disponível em [http://www.fincabell-lloc.com/en/la-bodega/los-vinos/#prettyPhoto\[pp\\_gal\]/10/](http://www.fincabell-lloc.com/en/la-bodega/los-vinos/#prettyPhoto[pp_gal]/10/) consultado a 1 de Julho de 2013.

#60 Disponível em [http://www.fincabell-lloc.com/en/la-bodega/los-vinos/#prettyPhoto\[pp\\_gal\]/11/](http://www.fincabell-lloc.com/en/la-bodega/los-vinos/#prettyPhoto[pp_gal]/11/) consultado a 1 de Julho de 2013.

#61 Foto de Adrian Tyler.  
Disponível em <http://www.adriantylar.net/bodegas.html> consultado a 1 de Julho de 2013.

#62 Disponível em <http://www.gantenbeinwine.com/index.php?newtarget=riesling> consultado a 1 de Julho de 2013.

#63 Foto de Nelson Garrido.  
Disponível em [http://www.archdaily.com/205005/quinta-do-vallado-winery-guedes-decampos/\\_mainimage\\_f\\_vieira\\_campos\\_q\\_vallado\\_winery\\_290311\\_0624/](http://www.archdaily.com/205005/quinta-do-vallado-winery-guedes-decampos/_mainimage_f_vieira_campos_q_vallado_winery_290311_0624/) consultado a 1 de Julho de 2013.

#64 Foto de Duccio Malagamba.  
Disponível em [http://www.archdaily.com/320566/campo-viejo-winery-ignacio-quemada-arquitectos/50f85daab3fc4b316d00022c\\_campo-viejo-winery-ignacio-quemada-arquitectos\\_cv-ja\\_39-jpg/](http://www.archdaily.com/320566/campo-viejo-winery-ignacio-quemada-arquitectos/50f85daab3fc4b316d00022c_campo-viejo-winery-ignacio-quemada-arquitectos_cv-ja_39-jpg/) consultado a 1 de Julho de 2013.

#65 *idem*.  
Disponível em [http://www.archdaily.com/320566/campo-viejo-winery-ignacio-quemada-arquitectos/50f85eb1b3fc4b316d000230\\_campo-viejo-winery-ignacio-quemada-arquitectos\\_cv-ja\\_40-jpg/](http://www.archdaily.com/320566/campo-viejo-winery-ignacio-quemada-arquitectos/50f85eb1b3fc4b316d000230_campo-viejo-winery-ignacio-quemada-arquitectos_cv-ja_40-jpg/) consultado a 1 de Julho de 2013.

#66 *idem*.  
Disponível em [http://www.archdaily.com/320566/campo-viejo-winery-ignacio-quemada-arquitectos/50f85c62b3fc4b316d000219\\_campo-viejo-winery-ignacio-quemada-arquitectos\\_cv-ja\\_33-jpg/](http://www.archdaily.com/320566/campo-viejo-winery-ignacio-quemada-arquitectos/50f85c62b3fc4b316d000219_campo-viejo-winery-ignacio-quemada-arquitectos_cv-ja_33-jpg/) consultado a 1 de Julho de 2013.

#67 Disponível em <http://www.flickr.com/photos/romdotcom/3938019195/in/photostream/> consultado a 1 de Julho de 2013.

#68 Foto de Leonardo Finotti.  
Disponível em [http://www.dezeen.com/2013/05/04/antinori-winery-by-archeassociati/?utm\\_medium=email&utm\\_campaign=Dezeen+Mail+151&utm\\_content=Dezeen+Mail+151+CID\\_ba0dcccc10a5cbf9e88a29f19f546e14&utm\\_source=Dezeen%20Mail&utm\\_term=Antinori%20Winery%20by%20Archea%20Associati](http://www.dezeen.com/2013/05/04/antinori-winery-by-archeassociati/?utm_medium=email&utm_campaign=Dezeen+Mail+151&utm_content=Dezeen+Mail+151+CID_ba0dcccc10a5cbf9e88a29f19f546e14&utm_source=Dezeen%20Mail&utm_term=Antinori%20Winery%20by%20Archea%20Associati) consultado a 1 de Julho de 2013.

#69 Foto de Pietro Savorelli.  
Disponível em [http://www.dezeen.com/2013/05/04/antinori-winery-by-archeassociati/?utm\\_medium=email&utm\\_campaign=Dezeen+Mail+151&utm\\_content=Dezeen+Mail+151+CID\\_ba0dcccc10a5cbf9e88a29f19f546e14&utm\\_source=Dezeen%20Mail&utm\\_term=Antinori%20Winery%20by%20Archea%20Associati](http://www.dezeen.com/2013/05/04/antinori-winery-by-archeassociati/?utm_medium=email&utm_campaign=Dezeen+Mail+151&utm_content=Dezeen+Mail+151+CID_ba0dcccc10a5cbf9e88a29f19f546e14&utm_source=Dezeen%20Mail&utm_term=Antinori%20Winery%20by%20Archea%20Associati) consultado a 1 de Julho de 2013.

#70 Disponível em <http://kloster-eberebach.de/en/monastery/event-rooms.html> consultado a 1 de Julho de 2013.

4.0 Projecto para uma adega em contexto rural

#71 Arquivo pessoal.  
Março 2013.

#72 Arquivo pessoal.

#73 a #76 Arquivo pessoal.  
Novembro 2012.

#77 Arquivo pessoal.

#78 *idem*.

#79 *idem*.

#80 Desenho do Arqº. Adalberto Dias.

#81 *idem*.

#82 Desenho de projecto.  
Arquivo pessoal.

#83 a #86 Arquivo pessoal.

#87 a #93 Desenhos de projecto.  
Arquivo pessoal.

#94 a #96 *idem*.

#97 a #99 *idem*.

#### Anexos

I. Disponível em [www.bing.com/maps](http://www.bing.com/maps)  
consultado a 20 de Setembro de 2013.

II. Arquivo pessoal.

III. *idem*.

V. *idem*, última página de esquiços da  
autoria do Arqº. Adalberto Dias.

VI. Quinta do Pessegueiro  
Fotos do catálogo *Quinta do Pessegueiro*, disponível em [http://quinta-dopessegueiro.com/PESSEGUEIRO\\_PT.pdf](http://quinta-dopessegueiro.com/PESSEGUEIRO_PT.pdf) consultado a 21 de Setembro de 2013, excepto a primeira a cores de arquivo pessoal, Setembro 2012.

Quinta do Vallado  
Fotos de Alberto Plácido disponíveis  
em <http://openbuildings.com/buildings/quinta-do-vallado-winery-profile-44032/media?group=drawing#> consultado a 21 de Setembro de 2013.  
Desenhos de projecto do atelier Menos é Mais Arquitectos Associados, *Wine and Architecture* (dir. Heinz-Gert Woschek, Denis Duhme e Katrin Friederichs), *op. cit.*, página 45.

Quinta do Portal  
Fotos de Fernando Guerra disponíveis  
em <http://ultimasreportagens.com/ultimas.php> consultado a 21 de Setembro de 2013.  
Desenhos de projecto de Álvaro Siza Vieira, *Wine and Architecture* (dir. Heinz-Gert Woschek, Denis Duhme e Katrin Friederichs), *op. cit.*, página 83.

Quinta de Nápoles

Fotos de arquivo pessoal, Março 2013.  
Desenho de projecto de Andreas Burghardt, *Wine and Architecture* (dir. Heinz-Gert Woschek, Denis Duhme e Katrin Friederichs), *op. cit.*, página 69.

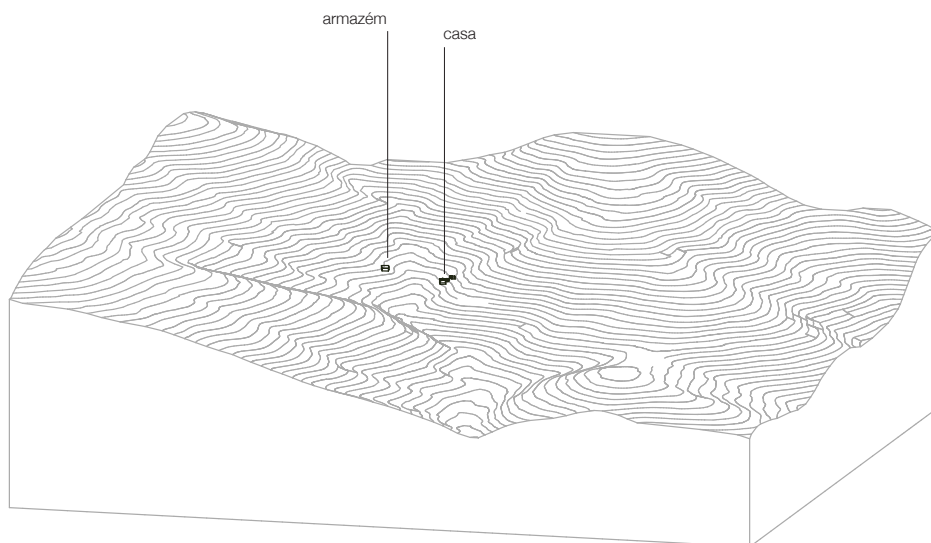
## ANEXOS



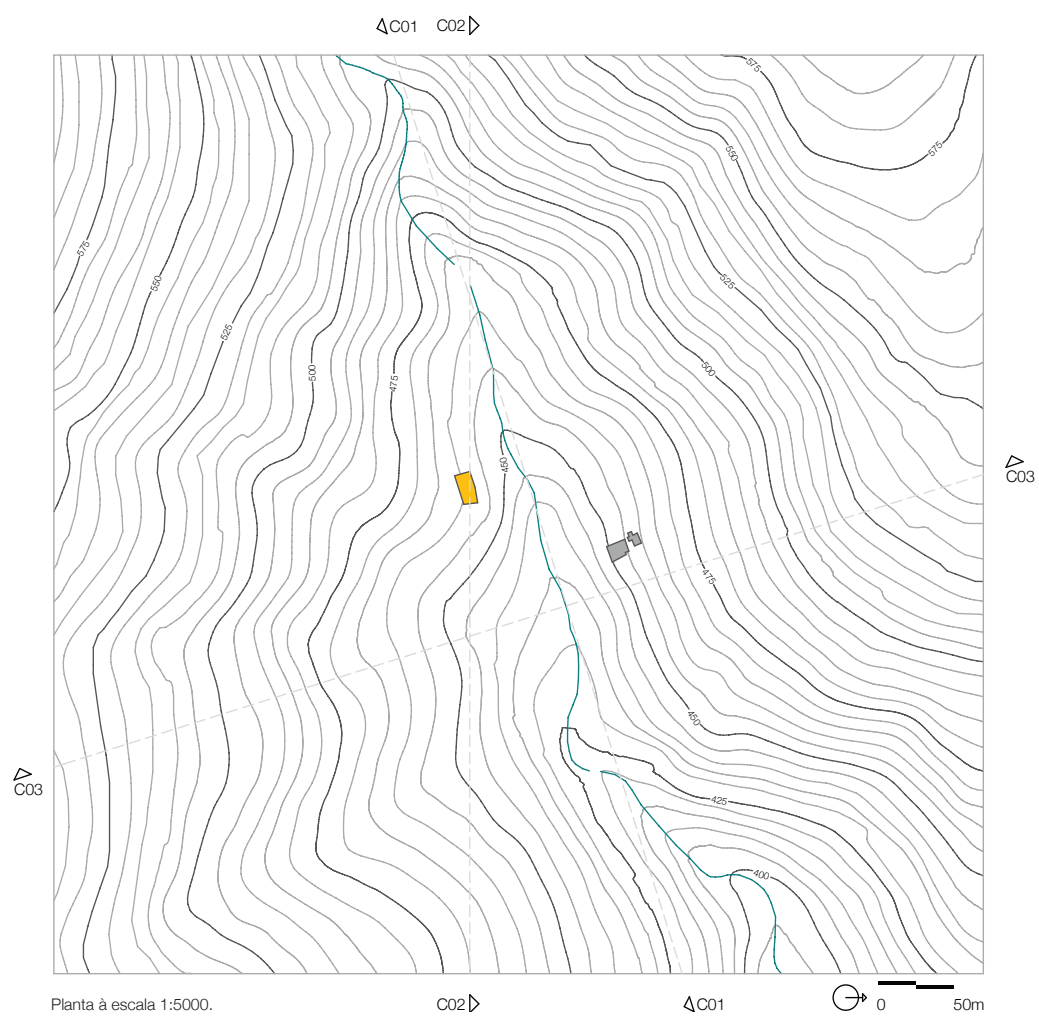






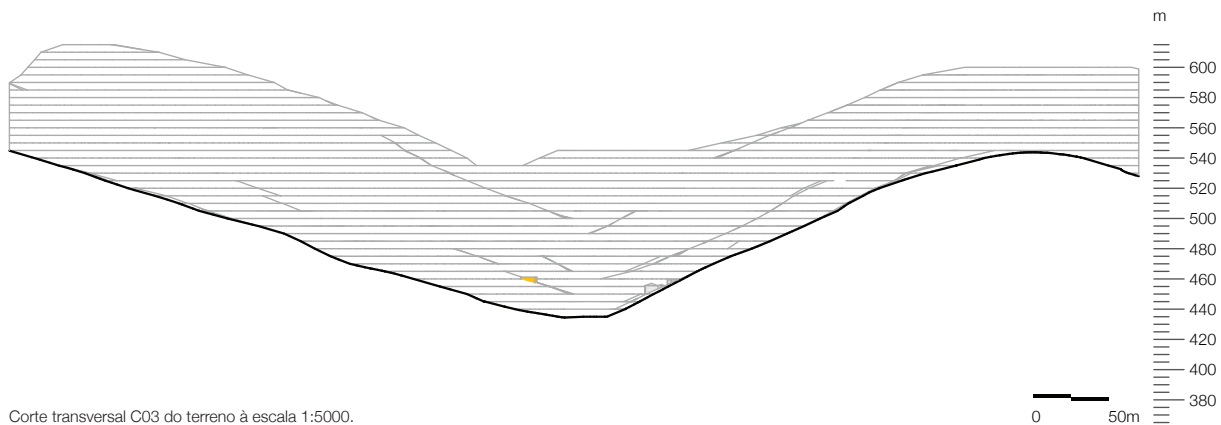
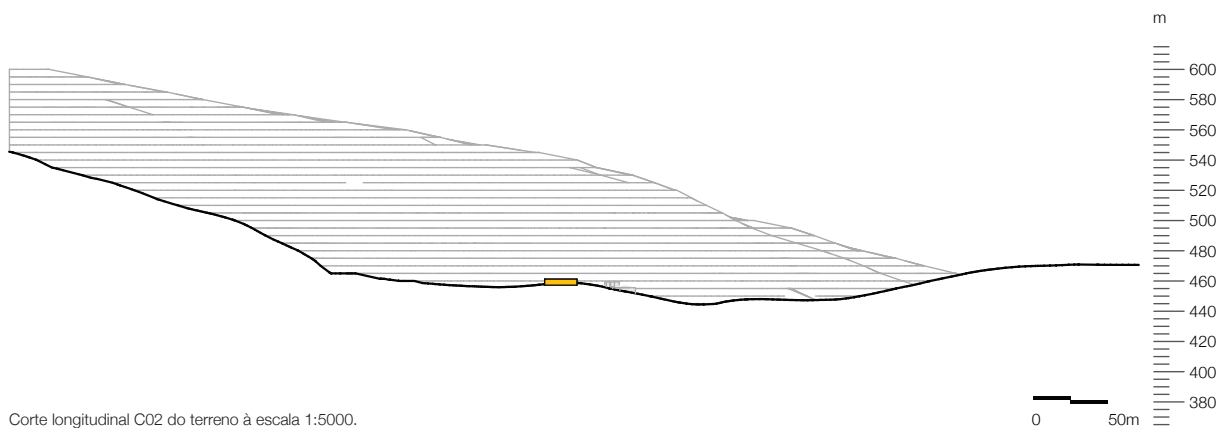
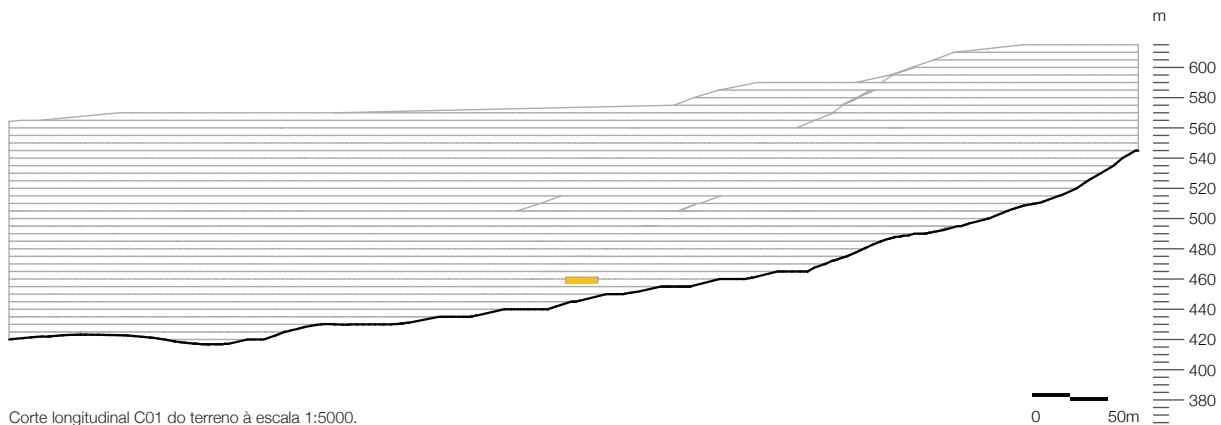


Simulação tridimensional do terreno. Vista de Nascente para Poente.

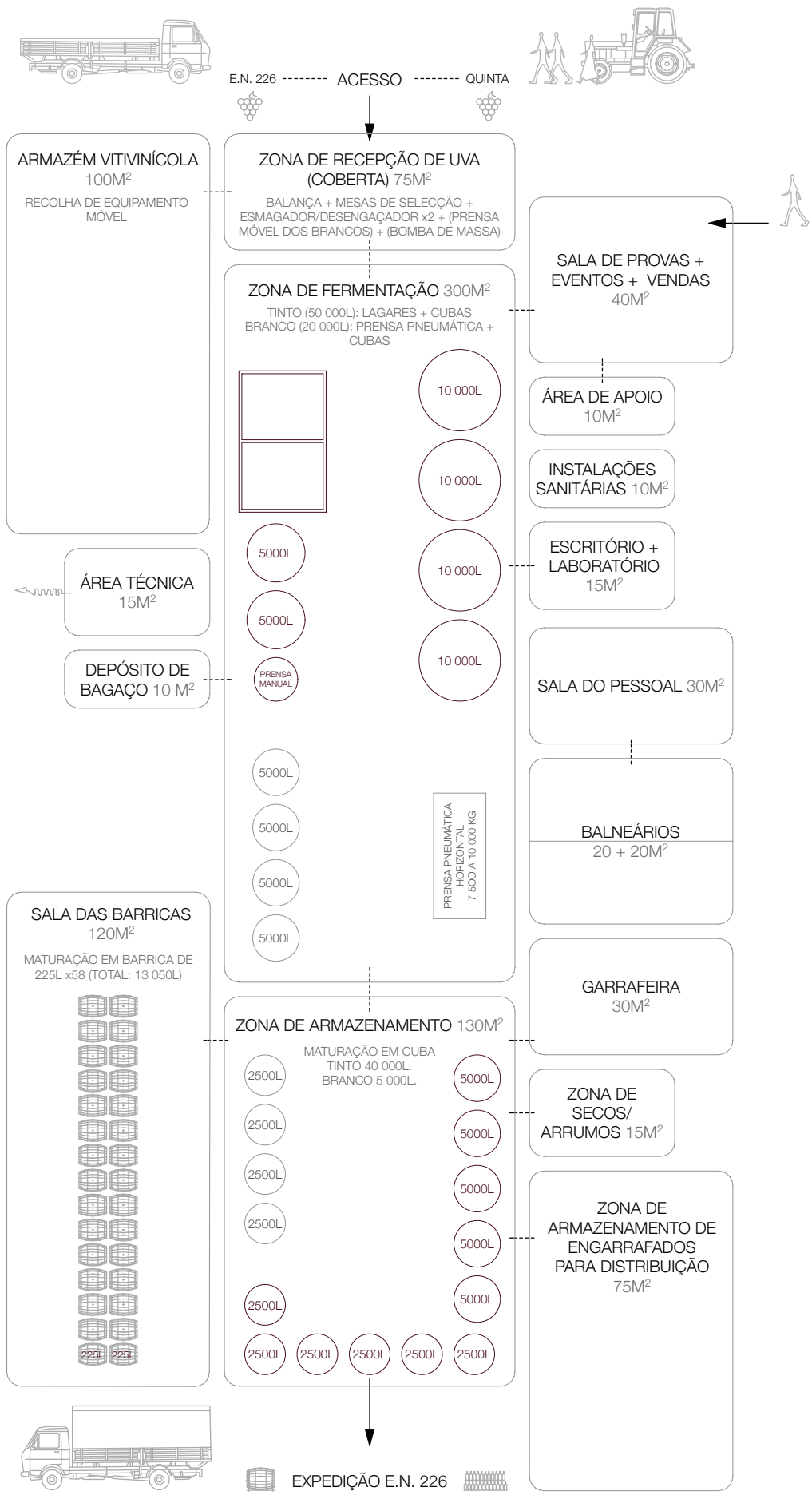


Planta à escala 1:5000.

## ANEXO II. ANÁLISE DO TERRENO









Piso 1

Zona de recepção de uva coberta	75m2
Armazém vitivinícola	98m2
Área técnica	20m2

Piso 0

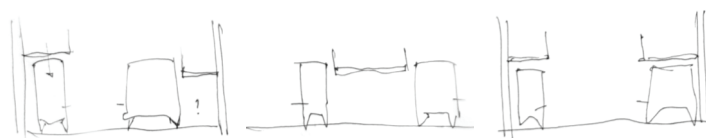
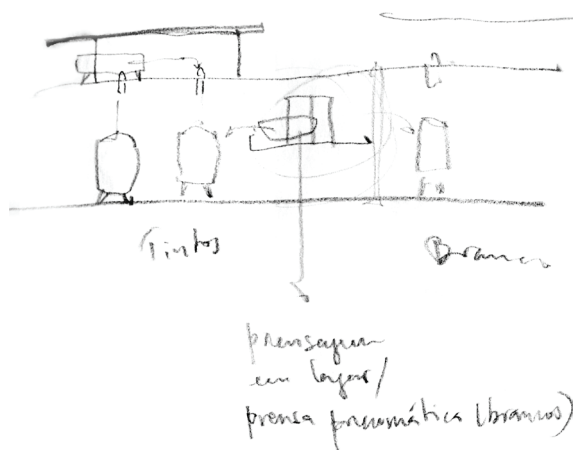
Entrada nascente, zona exterior	65m2
Entrada nascente, foyer interior	44m2
Sala de provas, eventos e vendas	44m2
Área de apoio à sala	10m2
Instalações sanitárias	12m2
Mezzanines	114m2
Zona de lagares e prensagem	69m2
Laboratório/escritório	18m2
Sala do pessoal	39m2
Balneário senhoras	18m2
Balneário homens	20m2

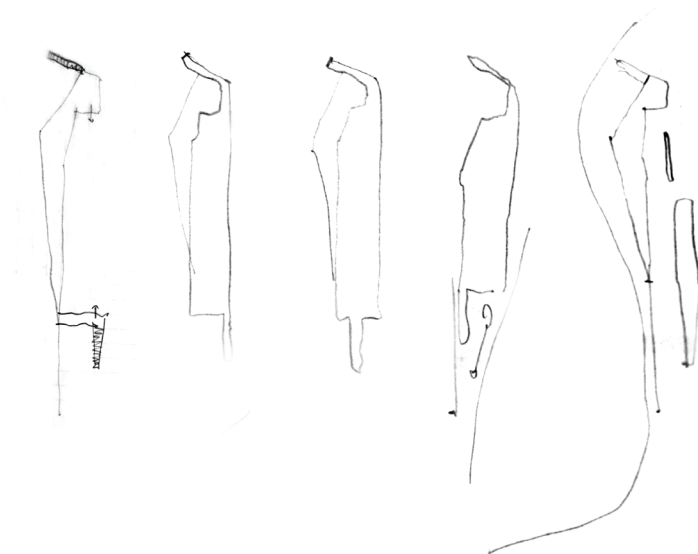
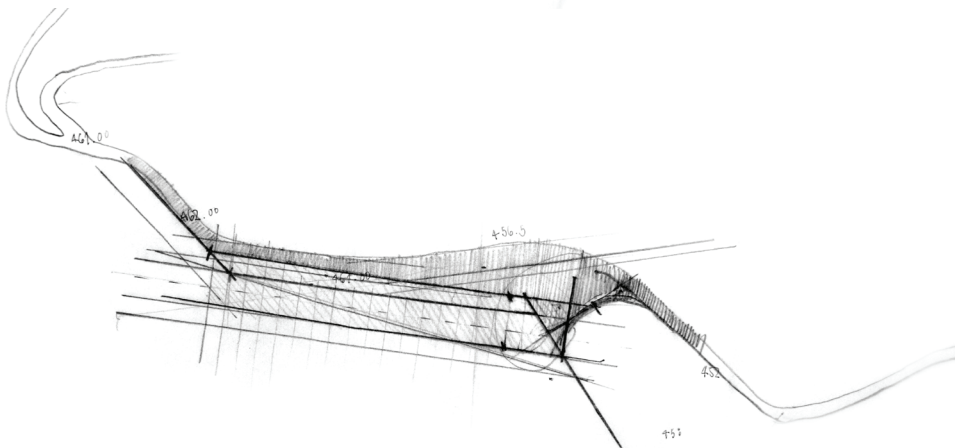
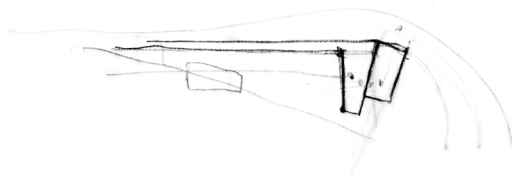
Piso -1

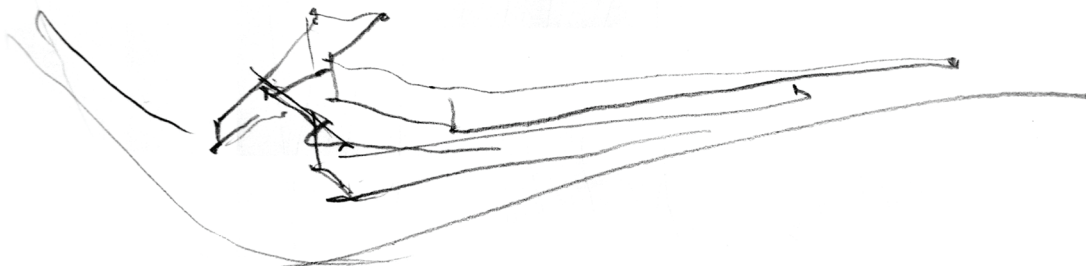
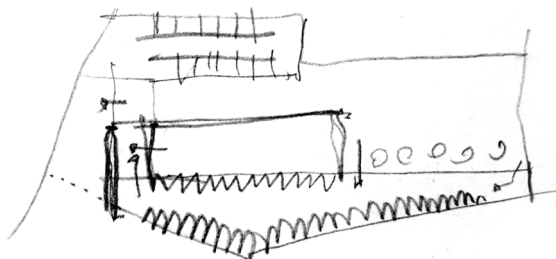
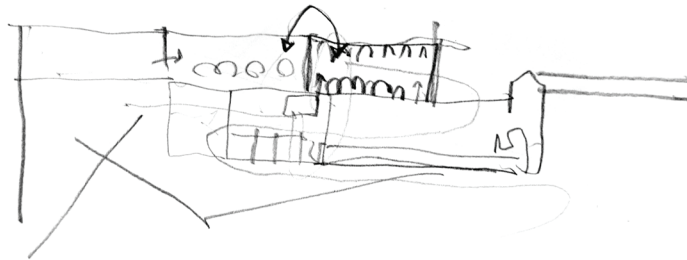
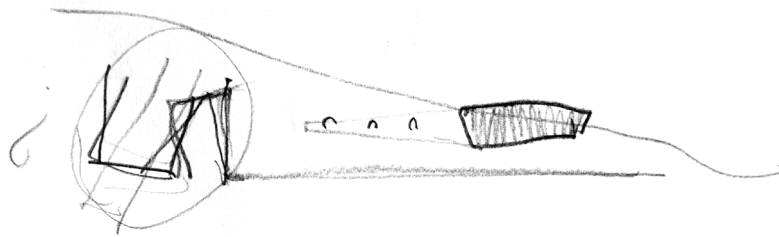
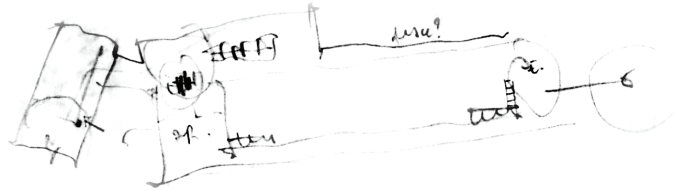
Zona de expedição exterior coberta	61m2
Armazenamento de engarrafados para distribuição	75m2
Zona de secos	14m2
Depósito de bagaço	10m2
Sala das barricas	130m2
Garrafeira	55m2
Nave de fermentação e armazenamento	377m2

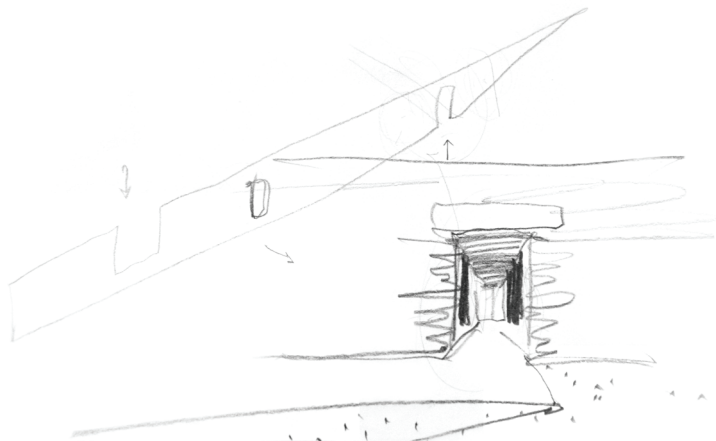
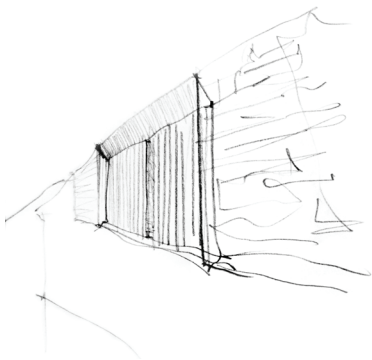
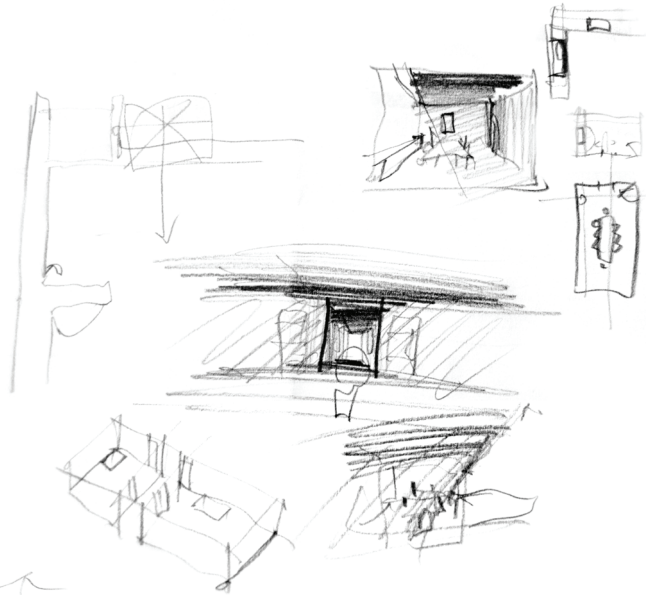
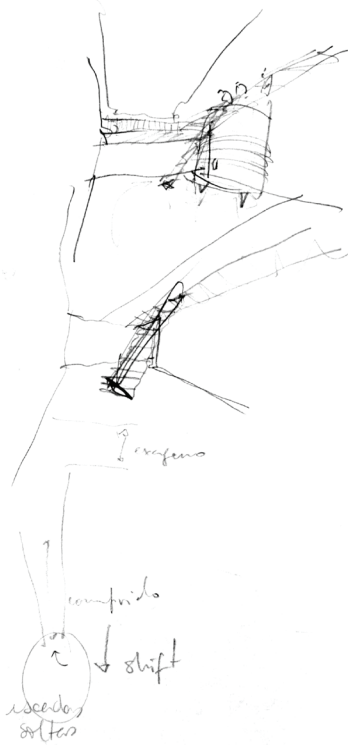
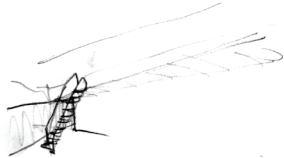
Área total	1 368m2
------------	---------

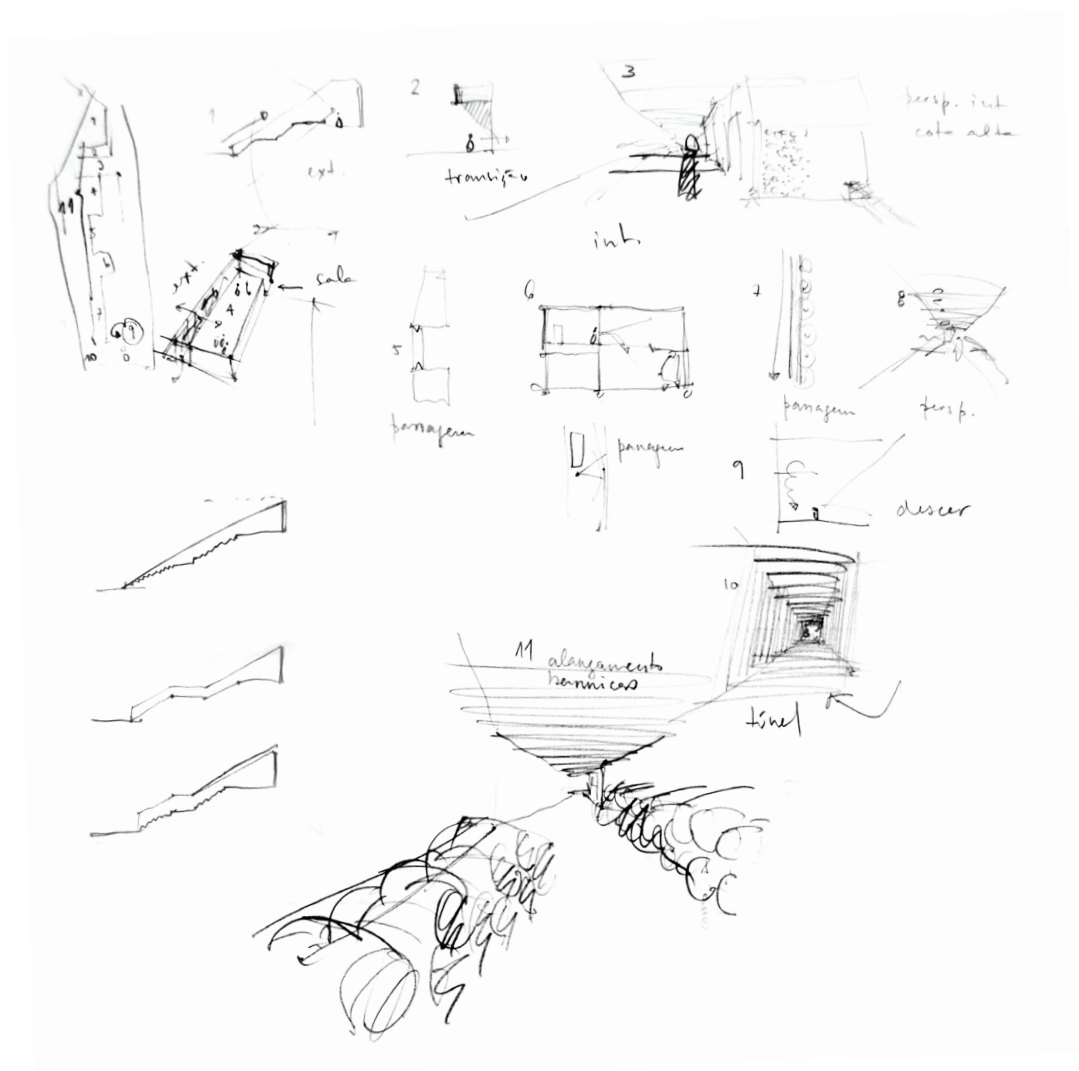
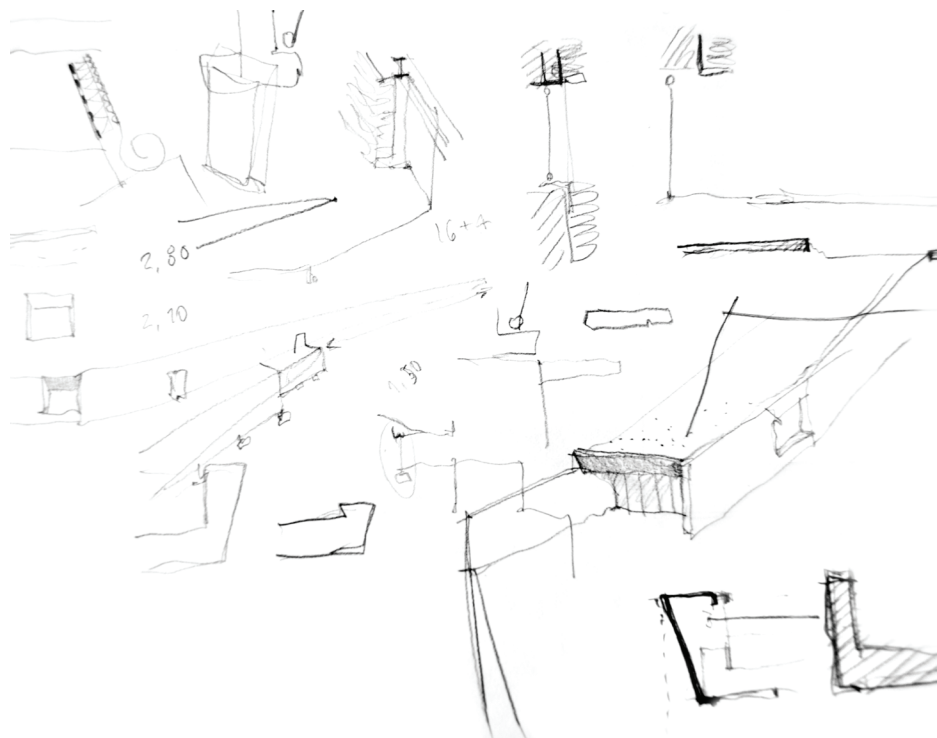


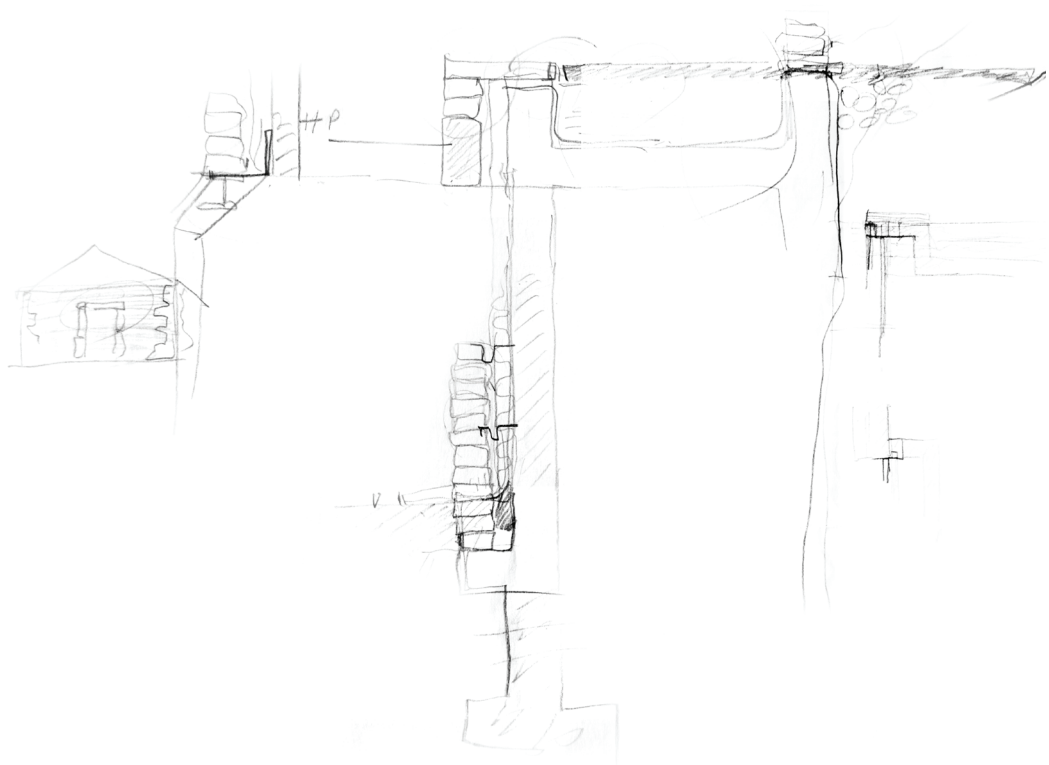
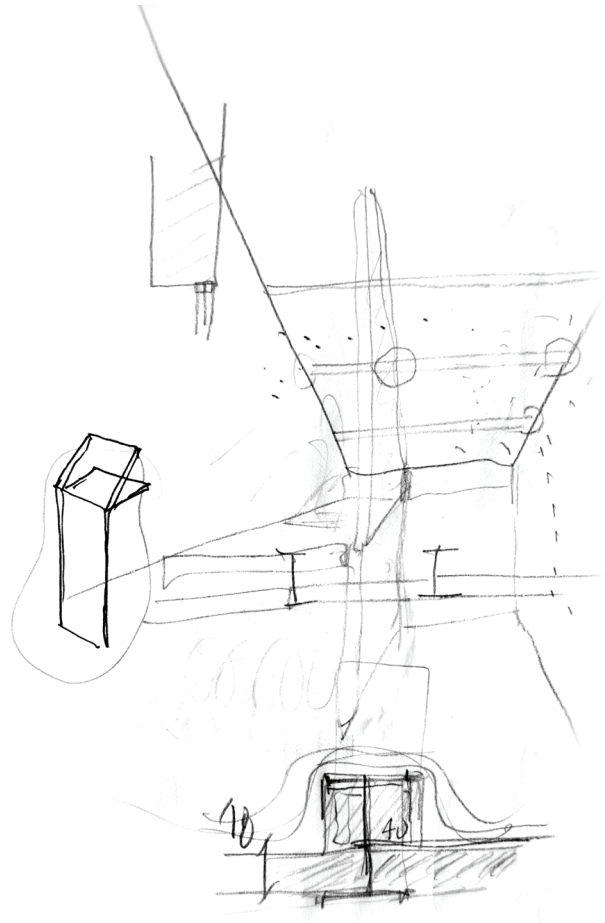






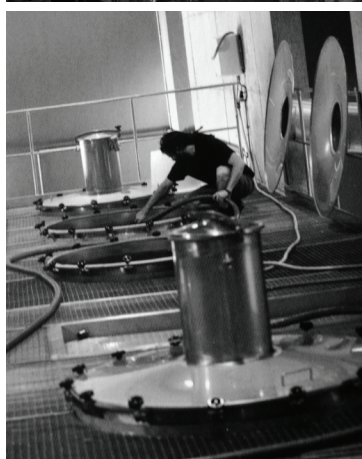












## QUINTA DO PESSEGUEIRO

Autoria: OitoEmPonto

Local: Ervedosa do Douro

Ano de conclusão de obra: 2012

Capacidade de produção: 200 mil garrafas ano

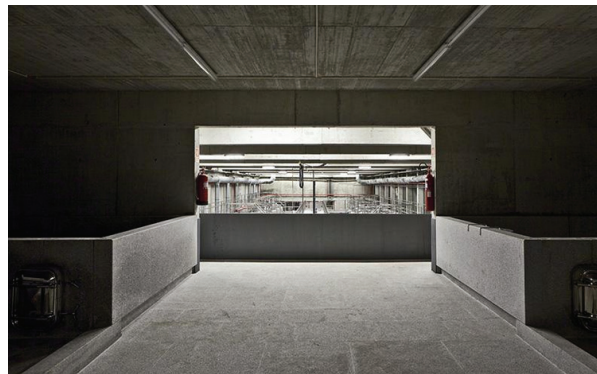
+1 Áreas sociais, sala de provas e terraço

0 Entrada, recepção de uva

-1 Vinificação a duas alturas

-2 Armazenamento

3 Cuba-elevador



## QUINTA DO VALLADO

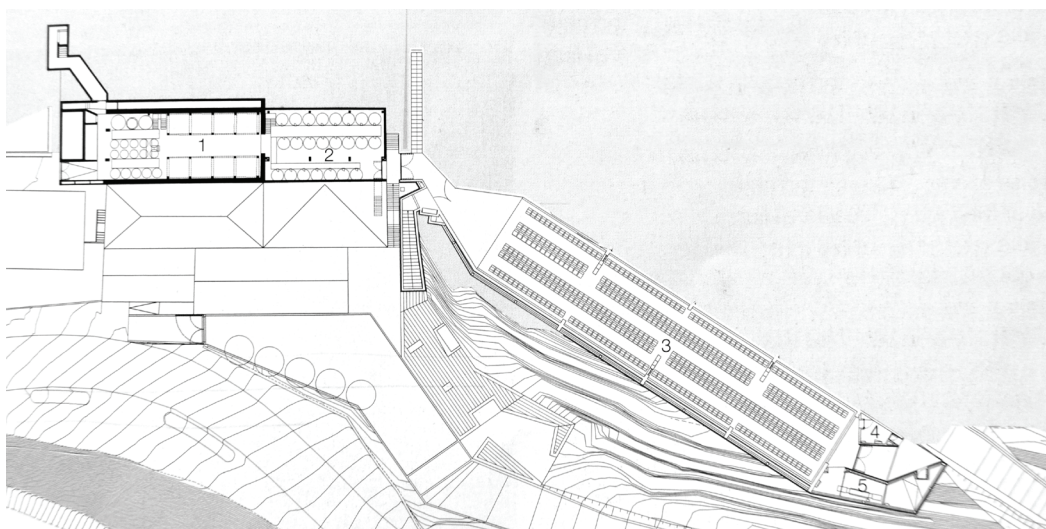
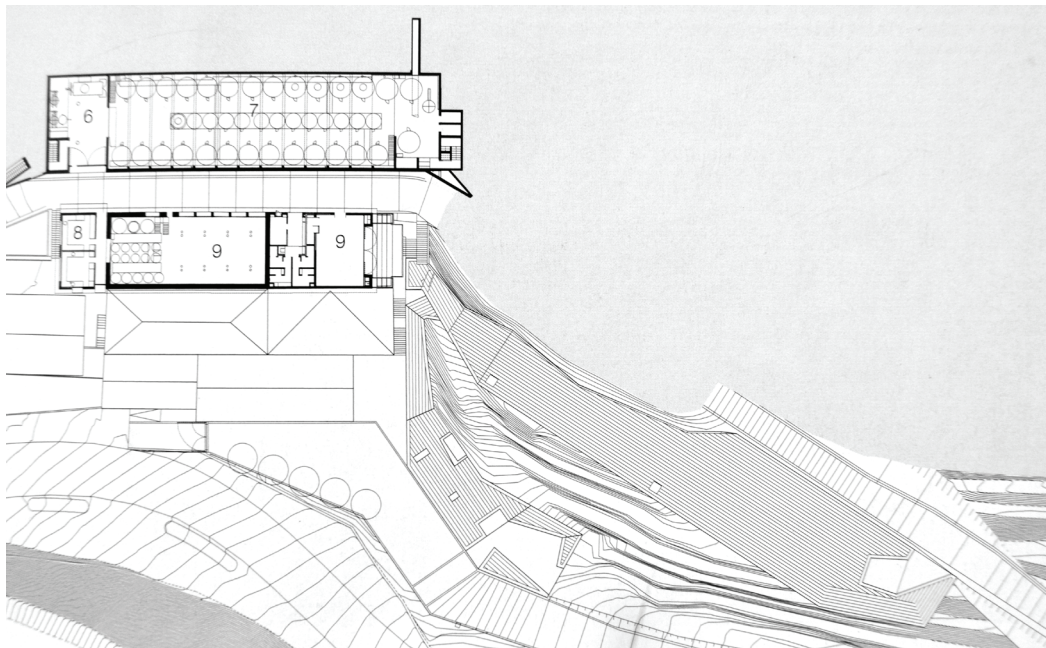
Autoria: Menos é Mais Arquitectos Associados

Local: Régua

Ano de conclusão de obra: 2011

Área bruta: 4 142m<sup>2</sup>





↺ esc. 1:1000

- 1 Zona de prensagem
- 2 Fermentação de brancos
- 3 Sala das barricas
- 4 Zona técnica
- 5 Lavagem de barricas
- 6 Recepção de uva/prensagem
- 7 Fermentação de tintos
- 8 Laboratório
- 9 Espaço multifuncional

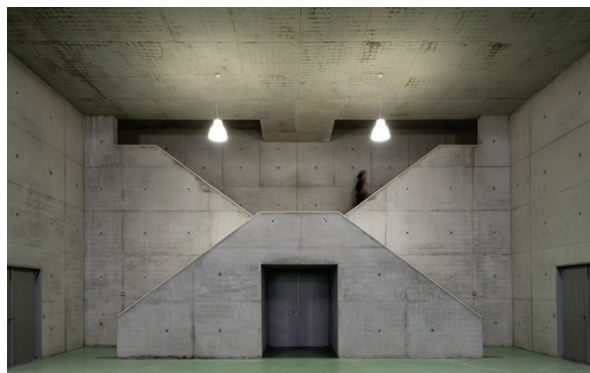
## QUINTA DO PORTAL

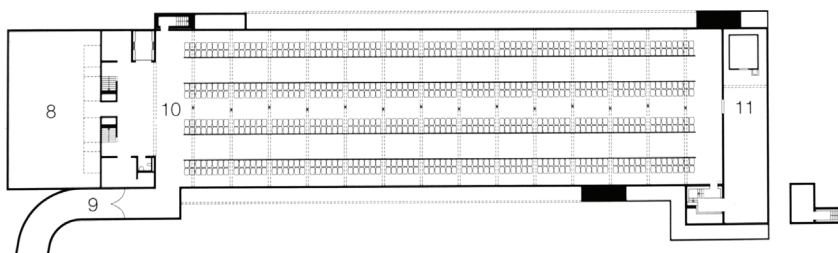
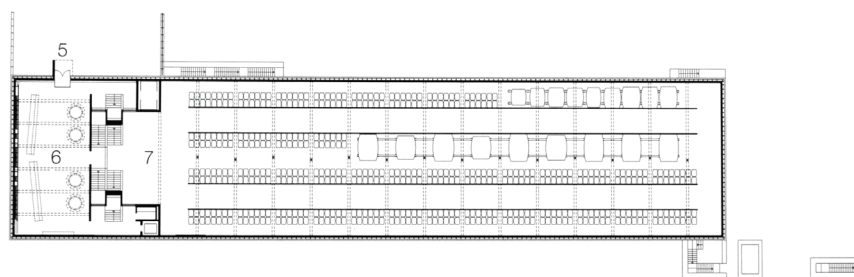
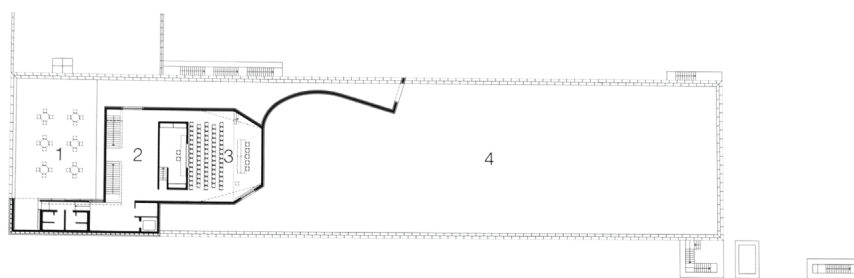
Autoria: Álvaro Siza Vieira

Local: Celeirós do Douro

Ano de conclusão de obra: 2008

Área bruta: 4 700m<sup>2</sup>





- 1 Terraço
- 2 Vestíbulo
- 3 Auditório
- 4 Cobertura ajardinada
- 5 Entrada principal
- 6 Sala de provas
- 7 Sala de estágio de Porto
- 8 Engarrafados
- 9 Túnel de comunicação
- 10 Sala das barricas
- 11 Zona técnica

esc. 1:1000





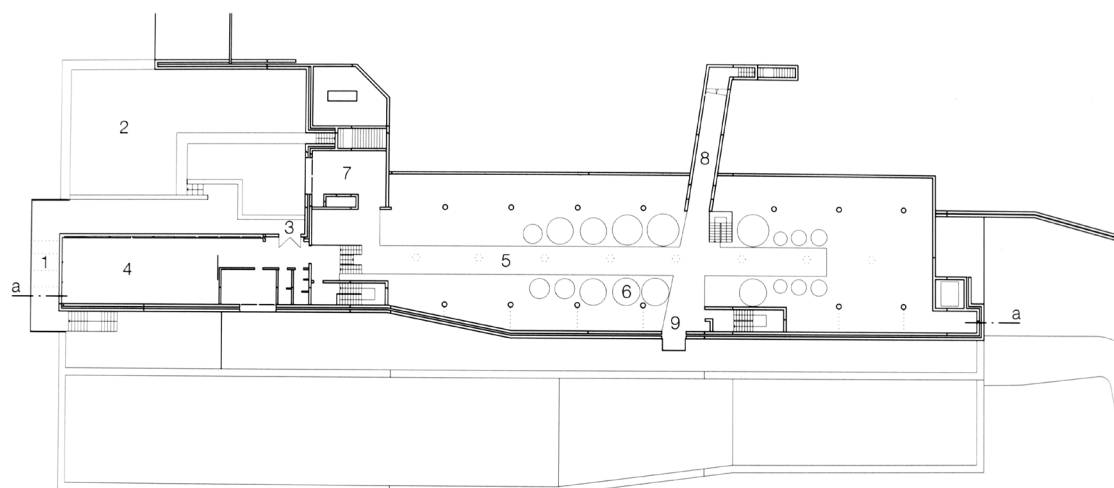
## QUINTA DE NÁPOLES

Autoria: Andreas Burghardt

Local: Santo Adrião

Ano de conclusão de obra: 2007

Área bruta: 5 000m<sup>2</sup>



esc. 1:800

- 1 Terraço
- 2 Jardim
- 3 Entrada
- 4 Sala de provas
- 5 Passadiço
- 6 Zona de fermentação
- 7 Laboratório
- 8 Túnel de comunicação
- 9 Janela de enquadramento